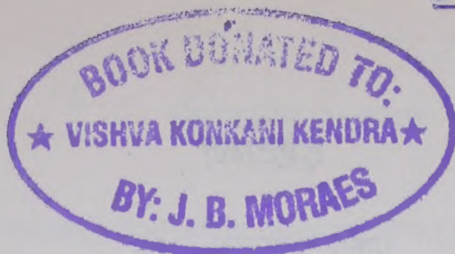
इष्टान्न

पद्मा महाले




BOOK DONATED TO:
★ VISHVA KONKANI KENDRA★
BY: J. B. MORAES

इश्टाळ



पद्मा महाले


WORLD KONKANI CENTRE
1241
Acc. No:

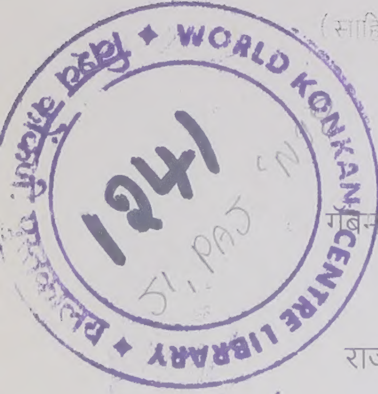


इश्टान्न

प्रकाशन क्रमांक : 188

1998

(साहित्य [illegible] भागीक : पंचवीस रुपया)



C/o प्रमोद देशपांडे
गोबनार अपार्टमॅंटस्-वास्को - 403 802

प्रकाशक : प्रभाकर द. भिडे
राजहंस वितरण, 1-मीनाक्षी बिल्डिंग,
डॉ. व्होल्फांगु द सिल्व्ह मार्ग,
पणजी- 403 001

छपाई : राजहंस ऑफसॅट, पणजी
छपाई पालव : रुतू ऑफसॅट, वळवय

मुखपृष्ठ आनी सजावट : सुर्योबा आर. देसाय, कळंगूट

मोल :
1998 - 85 /- रुपया
1999 - 100 /- रुपया
2000 - 120 /- रुपया

ISBN 81-85854-87-4

श्रीदेवकीकृष्ण प्रसन्न

पयलींच्या जमान्यांत चली भुरगें आवयच्या हातासकयल रांदूंक सवरूंक रोखडेंच शिकतालें. चलयांच्या स्कूल-कॉलेज शिक्षणाक त्या काळार व्हडशें म्हत्व दिवप जायनासलें.

आयच्या काळार बायलांनी शिकलेबगर जायच ना. घर संवसाराक हातभार लायतली जाल्यार शिकून आपली करीयर वा नोकरी करची पडटा. शिकतल्या हुशार भुरग्याक अभ्यासाकच दीस पावना, मागीर आवयच्या हातासकयल रांदप-करप केन्ना शिकतलें?

म्हजी चली, सौ. वर्षा, हिजें लग्न जातकच तिका जेवण रांदपाक सोंपें जावंचें म्हणून हांव एका एका जिनसाची कृती बरयत गेलीं. सोंपेपणान रांदूंक कळचें म्हणून मापां बी सोंपीं पडचीं अशी दिलीं. अशे तरेन तरेकवार जिनसांचें हें पुस्तकूच तयार जालें.

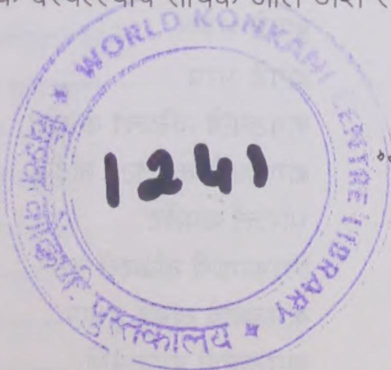
सौ. मेघा ठक्कर आनी सौ. वर्षा देशपांडे ह्या म्हज्या दोनूय चलयांनी हें पुस्तक बरयूच म्हणून म्हाका उमेद दिली.

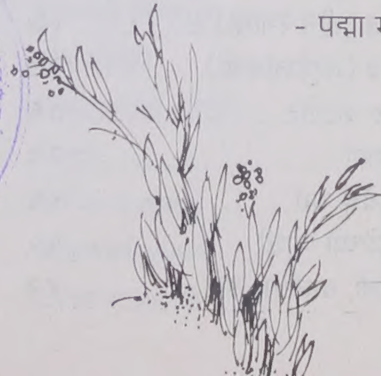
सौ. सुधाबाय खरंगटे आनी श्री. गोविंदबाब खरंगटे हांणी हें पुस्तक छापून घेवयाच म्हणून फुडाकार घेतलो.

अशे तरेन म्हज्या बरें मागप्यांच्या पालवान हें पुस्तक तुमच्या हातांत दिवप म्हाका शक्य जालां.

म्हज्या धुवांभाशेन गोंयच्या सगल्या धुवांक ह्या पुस्तकाचो उपेग जालो जाल्यार हें पुस्तक बरयल्ल्याचें सार्थक जालें अशें समजन.

- पद्मा महाले





सुची

शिवराक

अळमी तळप १०७
अळम्यांचें तोंडाक १०७
अळसांद्यांचें तोंडाक ९०
आंकरांचें तोंडाक ८७
आंबाड्यांची हुड्डमेथी ३५
आळवाचें तोंडाक ८७
कणंगांची खीर १२७
काबुली चण्यांचें तोंडाक १०८
काराथ्याचो कुंवळ (१) ४३
काराथ्याचो कुंवळ (२) ४४
किल्लाचें तोंडाक ९२
खतखतें ८८
गड्डो तोंडाक ९१
चण्यांचें तोंडाक ९४
चाको ९४
चाक्याचें तोंडाक ९४
चाक्याचें सुशेल ९३
तोरदाळीचो रोस (सांगो) ९१
तोरदाळीचो रोस ४१
दुदाचो पयस १३०
दुदयाचें भर्त ९८
नाल्लाची सोलांकडी ३७
पाचवो पुलाव २६
पुलाव (तीन रंगाचो) २७
पुलाव (वट्टेलांवाचो) २७
बटाट कटलेट ७६
मणगणें १२९
माडयेचें भर्त ९६
माडयेच्यो फोडी ९५
मुगांचो, दाळीचो सार ४२
वडयां रोस ४०
वांयग्यांचें भर्त ९७
शीत : वाळून करपाचें १४
शीत : बेठें १४
सुक्या मिरसांगांची कडी ३७
सोलकडी (फुटी) ३८

नुस्त्याचें

कल्ली, बांगडे-हुमण ३०
कळपुटी ६३
कुल्ल्यो तळप २३
कुल्ल्यांचें तोंडाक २३
तळिल्लीं सुंगटां ६२
तळिल्लें नुस्तें ६०
ताज्या बांगड्यांची किसमूर ७२
तिसऱ्यांचे दांगर ५८
तिसऱ्यांचो पुलाव १८
तिसऱ्यांचें सुकें ६५
पांपलेट, विसवण-हुमण २९
बांगडे भरून ५६
बांगडे भरप ७०
बांगड्यांचे तळिल्ले कटलेट ५७
बांगड्यांचे कटलेट (तांतीं) ६८
भरिल्लें पापलेट ६९
मिरसांगांनी तळिल्लें नुस्तें ६१
बांगड्यांचें तांबडें हुमण ३१
बांगड्यांची हुड्डमेथी ३२

बांगड्यांचें सुकें ६६
विसवण-बांगडे धबधबीत ३४
विसवणाचें कटलेट ६७
विसवणाचें तोंडाक ३३
सुक्या बांगड्यांची किसमूर ७१
सुक्या सुंगटांची किसमूर ७३
सुंगटांचो पुलाव १९
सुंगटांचो पुलाव (भाजी) २१
सुंगटांचें तोंडाक (सोय) २२
सुंगटां बिरयाणी १५
सुंगटां भरिल्लें तोमात २४

मासाचें

चिकन कांदो ४९
चिकन तोमात ४८
चिकन बिरयानी ४६
चिकन बिरयानी (धंय) १७
चिकन शाकोती ४५
चिकन शाकोती ४७
चिकन, मटन, शाकोती ५१
चिकन धंय ५२
चिकन धंय (सोय नासतना) ४३
चिकन साय ५०

तांतयांचें

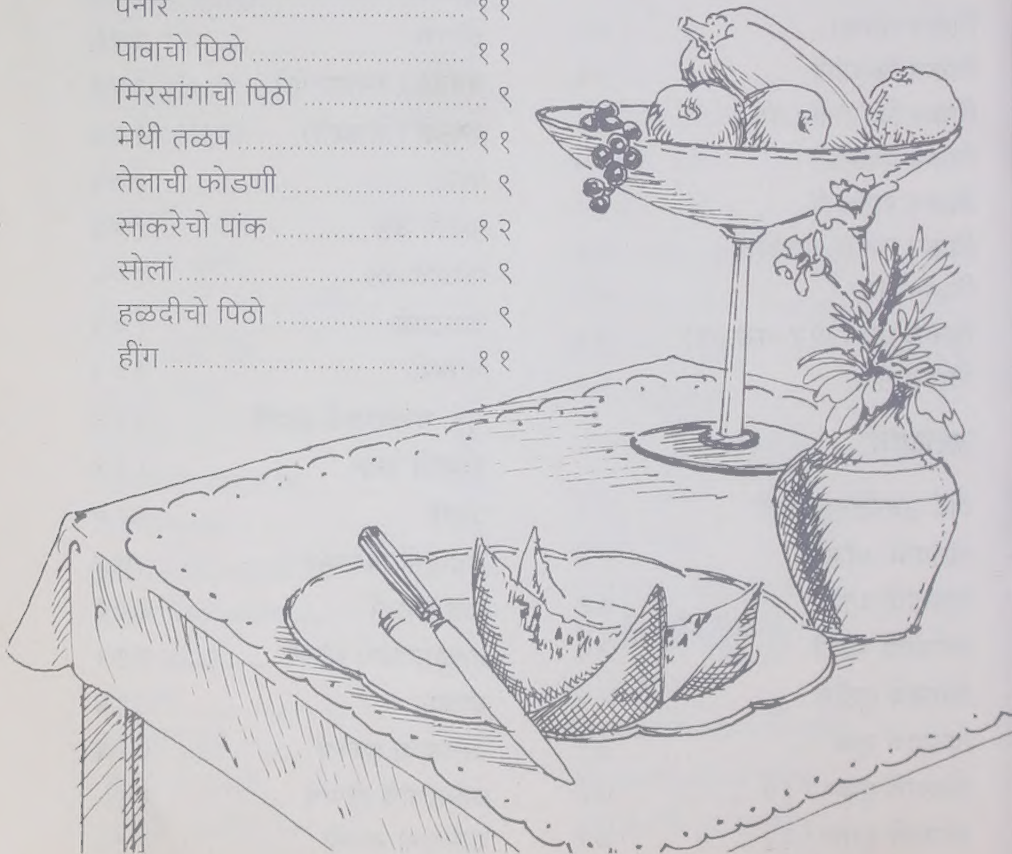
अर्द उकडिल्लें तांतीं ८३
तांतयांचें ऑमलेट ८४
तांतयांची भाजी ७७
तांतयांची भाजी ८२
तांतयांचें पुडींग ८५
तांतयांचें सुकें ८१
तांतयांचें हुमण (१) ७८
तांतयांचें हुमण (२) ७९
तांतयांचें हुमण (३) ८०
तांतीं-बटाट कटलेट ७५
सनस्नो ८६

आलायतें

कणंगांचें घोंस ११२
कांद्याची भाकरी ९९
खरवस (पोस) १२१
खाजराचो हालवो १२०
गंवाची रोटी १०१
चपाती १०२
तवसळी १२५
तांदळांचे घोंस ११३
दुदोळी १२३
धोणस १२६
नेवऱ्यो (कणंगांच्यो) १२८
नेवऱ्यो (तिखशो) १२८
पापड १०९
पावाचे वडे १०४
फोवाचे वडे १०५
बटाटवडे १०६
भाकरी १०३
मूग-मसाल्याची इडली १००
रव्याचो केक १२४
वडयो ११०
वडयांची किसमूर ७४
शंकरपाळी १२२
शाबुदाण्याचे सांडगे १११
शेवयो ११४
अनसाचो हालवो ११६
आंबल्यांचें लोणचें ११५
आंब्याचो हालवो ११७

मसालो / पूर्वतयारी

एक तारी पांख १२
आमटाण ९
गरम मसालो १०
गरम मसालो (१) १०
गरम मसालो (२) १०
घांटी लांब मिरसांगांचो पिठो १२
चण्यांचें पीठ ११
जिरें-कोथमिरेचो पिठो.............. १०
टीप १३
तांदळांचें पीठ ११
दोन तारी पांख........................ १२
पनीर ११
पावाचो पिठो ११
मिरसांगांचो पिठो ९
मेथी तळप ११
तेलाची फोडणी......................... ९
साकरेचो पांक १२
सोलां....................................... ९
हळदीचो पिठो ९
हींग.. ११





तीर्थरूप आईक
सादर अर्पण

-सुमन

इश्टान्न

मसालो-पूर्वतयारी



शिवराक



नुस्त्याचें



मासाचें

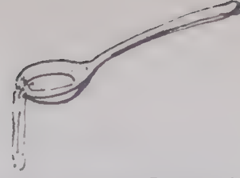


तातयांचें



आलायतें





१. तेलाची फोडणी

तेल, हींग, सांसवां, आनी हळद. तेभायर सुक्यो मिरसांगो, हरव्यो मिरसांगो, हुड्डां दाळ, जिरें, मेथी, कांदो, लसूण, करबेला पालो हेंय फोडणेक घालतात. पूण तें फुडें सांगलां ते प्रमाण त्या त्या जिनसांक घालचें.

२. सांबार

पाव किलो कोथमिरे दाणे, ज्या आयदनांत जातात तशो दोन मापां सुक्यो मिरसांगो, ४ च्याचीं कुलेरां, मिरयां, ४-५ हळदीकुटा आनी थोडें तेल भाजपारवातीर. मिरसांगो तेल घालून भाजप. एका आयदनांत १ कुलेरभर तेल घालून कोथमिऱ्यो तांबूस-काळसर जायसर मंद गॅसाचेर भाजच्यो. त्यो भाजले उपरांत त्यो काडून तातुंतूच तेल घालून मिरसांगो चड काळयो जावंक दिनासतना भाजच्यो. मिरयां आनी हळद भाजून घेतकच सगळे जिनस एक करून धाडावंचे आनी बारीक पिठो करचो. तो चाळणेंत गाळून दवरचो. भरणेंत घट्ट धांकणें लावन दवरीत जाल्यार वास बरो उरता.

३. मिरसांगां पिठो

सुक्यो मिरसांगो मेळटात त्यो घेवन वताक बऱ्योऽऽ सुकोवंच्यो. आनी तांचो गिरणीर ना जाल्यार घरा वानाचेर पिठो करचो. बारीक चाळणीन गाळचो आनी शिंशांत अथवा भरणेंत गच्च भरून दवरचो. वर्सभर तिगता.

४. हळदीचो पिठो

हळदीकुटां घेवन तीं वताक ४-५ दीस सुकोवंची. तीं गिरणीर वा घरा वानाचेर धाडावन पिठो करून भरणेंत भरून दवरचो. तो पिठो बारीक चाळणेंत चाळूंक जाय. बारीक कुडके करून दिवंचे. वर्सभर तिगता.

५. आमटाण

बाजारांत आमटाण मेळटा ती हाडून तातूंतलो चिंचारो काडून ४-५ दीस वताक सुकोवन भरणेंत घालतना मीठ घालून ताजेर थोडी आमटाण, ताजेर थोडें मीठ पसरावप अशें करून गच्च भरून दवरची. ना जाल्यार मीठ लावन घट्ट गुळे करचे आनी सुकोवन भरणेंत भरून दवरचे.

६. सोलां

भिण्णां सोलां मार्स-आब्रील म्हयन्यांत ते माय जून पर्यान नवीं मेळटात. तेन्ना तीं मीठ मारून सुकोवन भरणेंत भरून दवरप. अशींच ओटाचींय सोलां मेळटात तीं सुकोवन

भरून दवरीत जाल्यार आंबटाणी वांट्याचीं वापरूंक मेळटात. तांची बी काडूंक जाय आनी सुकोवंक जाय. बी उरत जाल्यार कीड जाता. भिण्णांच्योय बियो काडूंक जाय.

७. गरम मसालो

१/२ वाटी कोथमीर, १५ लवंगां, तिखयेचे ४-५ कुडके, जिरें २ च्याचीं कुलेरां, २ च्याचीं कुलेरां शाहीजिरें, ६ मोटे वेलदोडे, १ चमचो मेथी, २ दगडफुलां, १५ मिरयां, ५ तमालपत्रां पानां, तेल.

थोड्या तेलाचेर लवंगां, मिरयां भाजून घेवंचीं. मागीर मेथी तांबूस जायसर भाजची. उपरांत सगले जिनस एक एक करून वेगळे भाजचे आनी बारीक पिठो करचो. तो बारीक चाळणीन गाळचो आनी जो चाळणीर वयर उरता तो परत धाडावंचो आनी परतून चाळचो. सगलो मागीर एक करून भरणेंत गच्च भरून दवरचो.

८. गरम मसालो - १

पाव किलो कोथमीर, पाव किलो सुक्यो मिरसांगो, १ वाटी सांसवां जाय जाल्यार घालचीं.

१ वाटी शाहीजिरें, १ वाटी नागचाफो, १वाटी मिरयां, १५ मसाल्याचे वेलदोडे, ३ जायफळां, १०० लवंगां, १/२ वाटी तिखी, दगडफूल, ४ वाटयो खसखस, २ वाटयो बडीशेप, १/२ वाटी मेथयो, १२ हळकुंडां.

रीत : मिरसांगो आनी मेथयो थोडें तेल घालून भाजच्यो. सांबाराक करतात तशो काळशो तपकिरी जातकच काडच्यो आनी सगलें एक करून दळून हाडचें. ना जाल्यार वानार धाडावन चाळणींत गाळून दब्यांत घट्ट भरून दवरचो.

गरम मसालो - २

१०० ग्राम मसाल्याची वेलची

२५ ग्राम लवंगां

५० ग्राम दालचिनी

हे सगले जिनस एक करून तांची पूड करची.

९. जिरें-कोथमिरेचो पिठो

२ वाटयो कोथमिरे दाणे आनी ½ वाटी जिरें

कोथमिऱ्यो आनी जिरें निवळ वेंचून वताक सुकोवंचें. ताजे उपरांत बारीक पूड करची

आनी दब्यांत भरून दवरची. माया म्हयन्यात भुरग्यांक आनी जाणट्यांक १ कपभर उदकांत १ कुलेर पिठो घालून खतखतावन थंड करून पियेवंक दिल्यार तांकां बरें थंड दिसता. तेभायर झुनक्याक, भाजयांक हो पिठो उपेगाक येता. भजीं करतना हो पिठो एक कुलेरभर घालचो.

१०. हींग

हिंगा पिठो बाजारांत मेळटा ताजो वास रोखडोच वता. म्हणून शंकर छाप हींग हाडून ताजो धाडावन बारीक पिठो करचो आनी दबयेंत भरून दवरचो.

११. तांदळांचें पीठ

मोटो तांदूळ मेळटा तो धुवन घरांतूच कपडयाचेर सुकोवंचो. परत परत चाळचो आनी सामको सुकतकच गिरणीर ताजें पीठ करून हाडचें. चाळणीन चाळून थंड जातकच दब्यांत भरून दवरचें. हें बटाटा फोडी, माडी, केळीं हांच्यो फोडी, नुस्तें बी तळतना लावपाक उपेगी पडटा.

१२. चण्याचें पीठ

चण्या दाळ हाडून ती सुकोवन तिजें पीठ करून दवरचें. चाळणीन चाळून मागीर मंद गॅसाचेर तें आयदन दवरून तें पीठ गरम करचें आनी थंड जातकच दब्यांत भरून घट्ट धांकणें लावन दवरचें. हें पीठ चड भाजूंक फावोना. तातूंत कीड जावंची न्हय म्हणून भाजप.

१३. मेथी तळप

मेथी तळटना तांबूस रंगाचेर तळप. करपूंक जायना. हुड्डां मेथी करतना अशी तांबुसूच भाजूंक जाय.

१४. पनीर

पनीर करतना दूद घेवन तें गॅसार दवरून खतखतो येतकच तातूंत लिंबू पिळचो आनी कुशिच्यान उदक सुटसर धवळचें. मागीर एका कपडयाचेर तें सगलें घालचें आनी घट्ट बांदून पोटली करून निस्तुपाक दवरचें. ताचेर जड अशें किदेंय आयदन ना जाल्यार फातर दवरचो. मागीर ताचे चवकोनी कुडके कापचे आनी तेलान तळचे. म्हणटकच पनीर घट्ट उरता.

१५. पावाचो पिठो

हाडटा त्या पावाच्यो केन्नाय स्लायसी उरतात. उरल्यो जाल्यार त्यो सुकोवंच्यो. सुकून

घटट जातकच तांचो खलबत्यांत घालून बारीक चुरो करचो आनी चाळणीन चाळून भरणेंत भरून दवरचो. कटलॅट बी केल्यार लावपाक उपेगी पडटा. हो तव्यार मंद गॅसाचेर तापोवंक जाय.

१६. घांटी लांब मिरसांगांचो पिठो

बाजारांत शेंपड्यांच्यो घांटी मिरसांगो मेळटात. तांचे देंठ काडचे. (कसल्याय सांबारारवातीर उपकारतात आनी सुकोवन पिठो करून दवरतात. तांचो देंठ काडुनूच पिठो करूंक जाय). त्यो आठ दीस बऱ्यो सुकोवंच्यो आनी पिठो करून दवरचो. हो पिठो लोणच्याक, कुंवाळयाच्या वडयांक, तशेंच नुस्तें, फोडी तळपाक उपकारा पडटा. हुमणाक हो पिठो बरो लागना.

१७. हुड्डां दाळ तळप

हुड्डां दाळ तळटना तांबूस अशी तळप. काळी करूंक फावोन्ना.

१८. साकरेचो पांख

साकरेचो पांख करतना कलय काडिल्लो तांब्याचो तोप जड मुळाचो असो घेवंचो. स्टीलचो तोप घेतल्यार करपता.

४ वाटयो साकर २ वाट्यो उदक घालून तें आयदन गॅसार दवरचें आनी धवळीत रावचें साकर विरगळून खतखतो येतकच ताटलेंत एक थेंब उडोवन तो पळोवंचो. तो हाताक चिकटपाक जायना असो जालो म्हणटकच अर्दकच्चो पांख जालो.

१९. एकतारी पांख

वयर सांगलां तशेंच ४ वाटयो साकर आनी २ वाटयो उदक घालून आयदन गॅसाचेर दवरचें. साकर विरगळटा म्हणसर धवळीत रावचें. मागीर खतखतो येतकच ताटलेंत एक थेंब उडोवन तो दोन बोटांमदीं धरून बोटां अशीं विस्कळ करून पळोवचें की जातूंत सूत कशी तार येता. तार आयल्यार तो एकतारी पांख जालो अशें समजुचें.

२०. दोनतारी पांख

होच पांख आनीक थोडो वेळ गॅसाचेर दवरून धवळीत रावचें. तसोच एक थेंब ताटलेंत उडोवन पळोवंचो. दोन बोटांनी धरून जर दोन तारो आयल्यो जाल्यार दोनतारी पांख जालो.

टीप :

१. फातर, रगडो हांकां कांदो, लसूण वांटिल्लो वास आयलो जाल्यार ताजेर एक बटाट चिरचो अथवा किसोवंचो आनी घांसून ना जाल्यार वांटून काडचो.

२. भजीं करतना तीं अळार जावंचीं देखून तेल तापोवन पिठांत घालचें त्या वांट्याची शिजिल्ली दाळ घोंटून पीठ भिजयत जाल्यार भजीं अळार जातात. तेल घालपाचें नासत जाल्यार अशें करचें.

३. मटन शिजयतना, मटन शिजकतच निमाणें मीठ घालचें. चिवट जायना.

४. जॅली घट्ट जालिना जाल्यार तातूंत फळां कापून घालचीं आनी वयल्यान साय घालची.

५. तोंडाक पातळ जालें जाल्यार ताका तांदळाचें पीठ कुलेरभर उदकांत खिरोवन लावंचें. पीठ बारीक दळिल्लें आसूंक जाय. गंवाचें पिठूय चलता.

६. दूद जळून ताका जळकट वास येवंचो न्हय म्हणून दूद दुसऱ्या आयदनांत रोखडेंच काडचें आनी आयदन थंड उदकांत दवरचें. वास येना.

७. तांतयां उकडटना मीठ घालचें. फुटनासतना घट्ट उरतात. तशेंच गॅस मंद दवरचो. तांतयांचें तोंडाक बी मंद गॅसाचेर करचें.

८. पुन्नाची दाळ वा कसलेंय कड्डण भिजत घालून दवरचें. रोखडें शिजता.

९. भुरग्यांक लोणयांत थोडो भुईमुगांचो (भिकणांचो) पिठो भरसून दिवंचो. तो पुश्टीक.

ह्या पुस्तकांत
आस्पाव केल्लो दर एक जिनस
चार/स जाणांक पुरोसो आसा.

शीत : वाळून करपाचें

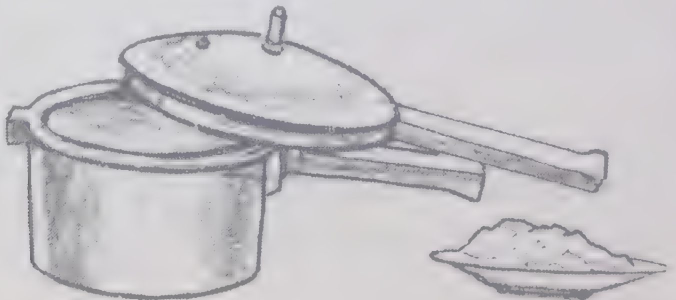
तांदूळ धुवन चाळणींत ओतून दवरचे. गॅसाचेर चडशेंच उदक दवरून खतखतो येतकच तातूंत तांदूळ घालचे. दायेन मातशे धवळचे. तशेच शिजूंक दिवचे. शिजतकच चिमटेंत एक गोटो घेवन चिड्डुंचो. तो घट्ट ना जाल्यार शीत जालें. मागीर तो तोप सकयल काडून ताका तोंडाक घट्ट वालो बांदचो आनी उदकं वचपाखातीर तो एके कुशीक, वणटीक तेंकावंचो म्हणटकच उदक सगलें निस्तता. मागीर तोप सारको करून धांपून दवरचो. चाळणींत ओतल्यार जाता.

शीत : बेठें (कुकरांतलें)

२ वाटयो तांदूळ ४ वाटयो उदक

रीत : तांदूळ धुवन घेवंचे. तातूंत ४ वाटयो उदक घालचें. ज्या आयदनांत तें घालता तातूंत वयर १/४ तरी सुवात रिकामी दवरची.

कुकरांत तें आयदन दवरून तातूंत उदक घालचें आनी कुकर गॅसाचेर दवरचो. वाफ येतकच वजन घालचें. ३ शिटयो येतकच कुकर बंद करचो. थंड जातकच उगडचो (पंदरा मिनटांनी). तांदूळ पोरणे आसल्यार आनी आपल्याक मोव शीत जाय जाल्यार उदक आनीक १ वाटी घाल्यार जाता. कुकरांत १.५" इंच उदक घाल्यार पुरो. तांदळाच्या आयदनाचेर धांपणें घालचें.



सुंगटां बिरयाणी

२ वाटयो बासमती तांदूळ, १ च्याचें कुलेर जिरें
४ वाटयो उदक, १० लसणां पाकळ्यो
४ मेजावयलीं कुलेरां तूप (तेल) ४ तिखये कुडके (इंच)
४ कांदे उबे चिरून १/४ च्याचें कुलेर हळद
४ सुक्यो मिरसांगो, ६ लवंगां, ४ तमालपत्रां
१ वाटी सुंगटां, मीठ, कोथमिरो पालो
मूठभर मटार दाणे.

रीत : सुंगटां धुवन, सोलून तांचे फाटीवयलें सूत काडून दवरचीं. कांदो उबो चिरून घेवंचो. तांदूळ धुवन उदक काडून अर्दवर दवरचें. सुक्यो मिरसांगो, जिरें, लसूण, हळद बारीक वांटचीं आनी सुंगटां धुवन तांकां हो मसालो लावंचो आनी अर्दवर तशींच दवरचीं.

एका सवथळ आयदनांत तूप (तेल) घालचें आनी मसालो लावन दवरिल्लीं तीं सुंगटां तळसून काडचीं. त्याच तुपान लवंग, तिखी, तमालपत्र हांची फोडणी करची. तातूंत कांदो घालून परतावंचो. कांदो तांबूस जातकच तांदूळ धुवन दवरल्यात ते घालचे. ५-६ फावटीं अशे तशे परतुंवचे. मागीर ४ वाटयो उदक खतखतावंचें आनी घालचें. उदक खतखतावंक पयलींच दवरचें. मीठ घालचें. गॅस मातसो बारीक करचो. शीत शिजतकच तळसून काडिल्लीं तीं सुंगटां घालून धवळचें आनी तवो गॅसाचेर दवरचो. आनी ताजेर शिताचें आयदन दवरचें. वयर जडशेंच धांपणें घालचें. ताजेर थोडें उदक घालचें आनी तव्या मुळांत गॅस चालू दवरचो. थोडया वेळान पोंदाक लागचें न्हय म्हणून परत परत चाळचे. परत धांपून दवरचें. शीत चिड्डून पळोवंचें. शिजतकच कोथमिरेचो पालो घालचो. लिंबू पिळचो. गॅस बंद करून तव्यारूच दवरल्यार जाता. ना जाल्यार सकयल काडून परत गरम करपाक तव्यार दवरचें. तव्यामुळा गॅस पेटल्यार पुरो. तांदूळ घट्ट आसल्यार वयर थोडें उदक शिजचे पयलीं घालचें.

चिकन बिरयाणी

१/२ कील चिकन, १ धाकली कोथमीर पाल्या चुडी
४ हरव्यो मिरसांगो, २ इंच तिरवी, ५ वेलदोडे
४ वाटयो चिरिल्लो कांदो, २० मिरयां, १/२ चमचो शाहीजिरें
१ वाटी तोमात च्याचे २ चमचे कोथमिरे दाणे
१ इंच आलें, १५ लवंग, ४ सुक्यो मिरसांगो
१० लसणी पाकळयो, १ लिंबू, हळद, मीठ
२ वाटयो बासमती तांदूळ, १ दावल तूप (तेल)

रीत : (चिकन), लसूण, आलें, कोथमिरे पालो, हरव्यो मिरसांगो वाटून काडच्यो. (गुळी १)

८ लवंगां, १० मिरयां, शाहीजिरें, तिरवी, हळद, १ कांदो, सुक्यो मिरसांगो वांटून काडच्यो. (गुळी २)

चिकनाचे मोटेशेच कुडके करचे. धुवन ताका गुळी नबर १ लावंची आनी अर्दवर दवरचें. एका तोपांत दावलभर तूप घालून तातूंत लवंगां, तिरवयेचे २ कुडके, मिरयां घालचीं. रोखडोच चिरला तो कांदो घालचो. तो बरो परतून घेवंचो. तोमातांचो मिक्सरार रोस काडचो. तो रोस कांदो तांबूस जातकच घालचो. एक रवतरवतो येतकच ताजेर चिकनाचे कुडके घालचे आनी जाय जाल्यार थोडेंच उदक घालून चिकन शिजोवंचें. तें शिजतकच वांटून काडल्या ते दुसरे गुळयेंत मीठ घालचें. उदक चड घालचें न्हय. बरें शिजोवन उदक सुंकोवंचें. चड पातळ दवरूंक जायना. तोमाताच्यो फोडी करून घाल्यार जाता.

शीत : तांदूळ धुवन चाळणीर निस्तुपाक दवरचे. व्हडल्याशा तोपांत चडशें उदक दवरून तातूंत मीठ घालून रवतरवतो येतकच तांदूळ घालचे. घटशेंच शीत आसतना एके चाळणीर ओतचें, म्हणटकच उदक सगलें वतलें. मागीर चिकनाचो एक थर, शिताचो एक थर अशे २-३ थर एका तोपाक थोडें तूप सारोवन तातूंत घालचे. १ लिंब पिळचो. धापण घालून तवो तापोवन ताजेर दवरचो. वाडटना कोथमिरे पालो घालचो. चाळचें आनी वाडचें.

चिकन बिरयाणी (धंय घालून)

२ १/२ वाटयो बासमती तांदूळ, २ इंच आलें

१/२ किलो चिकन (मटण), १० लसणां पाकळ्यो

२ वाटयो कांदो चिरून, २ इंच तिरवी

१ १/२ वाटी धंय, ८ लवंगां, १ लिंबू, ५ वेलदोडे.

च्यार्चीं २ कुलेरां मिरसांगे पिठो, मीठ, थोडें केशर, दूद १ कुलेर, ५ मोटीं कुलेरां डालडा.

रीत : शीत :- तांदूळ धुवन निस्तुपाक दवरचे.

उदक खतखतावन तातूंत मीठ घालचें आनी शीत घटशेंच वाळचें ना जाल्यार चाळणीर ओतचें. उकतेंच एका ताटांत पातळावंचें.

३ कुलेरां तूप वा तेल घालून आयदनांत तापोवंचें. बारीक चिरिल्लो कांदो घालून तांबूस जायसर परतून घेवंचो. मागीर लवंग, तिरवी, वेलदोडे घालून परतून घेवंचें. वांटल्या ती गुळी, धंय, मिरसांगे पिठो घालचो आनी चिकनाचे कुडकेय घालचे. शिजयले उपरांत मीठ घालून उदक आटोवंचें.

शिताचेर लिंबू पिळचो. केशर खिरोवन सगल्या शिताक साऽरकें लावंचें. एका आयदनाक तूप सारोवचें. अर्दे शीत पातळावंचें. ताचेर चिकन घालचें कोथमिरे पालो अर्द घालचो. वयर परत शीत घालचें. तूप उरलां तें वयर शिंपडावंचें. तवो तापोवन ताचेर आयदन दवरचें. वाडटना कोथमिरे पालो उरला तो घालचो आनी गरम गरम वाडचें. चिकन करपत म्हणून गॅस मोटो करचो न्हय.





तिसऱ्यांचो पुलाव

२ वाटयो बासमती तांदूळ १ वाटी तिसऱ्यां कालवां

१ नाल्ल २ दावलां तेल वा तूप

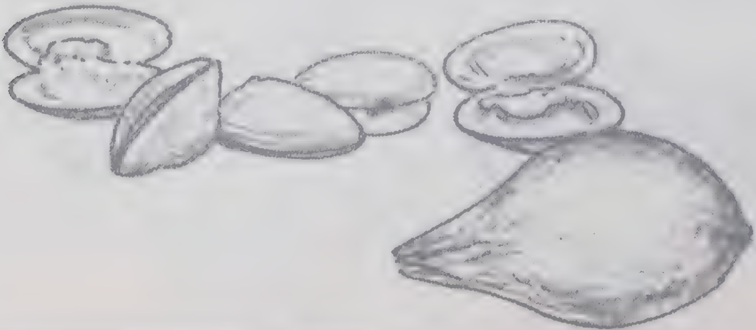
४ कांदे १-२ मिरयां

७-८ पाकळयो लसूण २ इंच तिरवी

४ सुक्यो मिरसांगो, ४ लवंगां, मीठ

रीत : - सुरवातेक तांदूळ धुवन दवरचे. तिसऱ्यो धुवन कालवां काडचीं आनी तीं धुवन घेवंचीं. नाल्ल कांतून अर्द नाल्लाचो रोस काडचो. ४ वाटयो करचो. अर्द्या नाल्लाची सोय भाजची. मिरसांगो, मिरयां, तिरवी, लवंगां थोडें तूप घालून भाजून घेवंचीं. तीं सोंये वांगडा बारीक वांटचीं. १ कांदो आनी लसूण बारीक चिरून तुपान तळसून घेवंचीं. तातूंत तांदूळ परतुंचे. ४ वाटयो नाल्लाचो रोस घालचो. मीठ घालून, कुकराक तीन शिटयो जायसर शिजोवंचें. बेगिनूच उकतो करून शीत भायर काडचें.(मोव जावंचें न्हय हेरवातीर).

एका आयदनांत तूप घालून कांदो उबो चिरून परतुंचो. तिसऱ्यां कालवां घालचीं मसालो वांटून दवरला तो घालचो आनी परतुंचो. थोडेंशें उदक घालून गॅस मंद करून तिसऱ्यो शिजोवंच्यो. धांपून दवरचें. कुकरांतलें शीत तिसऱ्यो शिजतकच तातूंत घालचें. तवो तापत दवरून हो तोप तव्याचेर मंद गॅस करून दवरचो. धांपणें जडशेंच दवरचें. करपत म्हणून धवळून पळोवंचें. वाडटना कोथमिरे पालो चिरून घालचो. लिंबू पिळून चाळचें आनी वाडचें.



सुंगटांचो पुलाव (हरव्या मिरसांगांचो)

२ वाटयो तांदूळ	१ इंच आलें
१ वाटी सोललेलीं सुंगटां	८ लसणां बयो
५-६ कांदे	४ मिरसांगो हरव्यो
३-४ दावलां तूप	१/४ कुलेर हळदी पूड
१ चुडी कोथमिरे पालो	मीठ, लिंबू रुचीपुरते.

रीत : - आलें, लसूण, हरव्यो मिरसांगो, कोथमिरे अर्दो पालो बारीक वांटचीं. तांदूळ धुवन उदक काडून दवरचे. कांदो चिरचो. आयदनांत तूप घालून कांदो तांबूस जायसर परतुंचो ताजेर मसालो घालचो आनी परतुंचो. सुंगटां धुवन घालचीं आनी मंद गॅसाचेर सुंगटांचो रंग बदल म्हणसर परतुंचीं. मागीर तांदूळ घालून परतुंचे. उदक गरम करून ५ वाटयो घालचें. मीठ घालचें, लिंबू पिळचो आनी शिजोवंचो. कोथमिरे पालो चिरून घालचो.



जिन्या-फोडणेचें शीत

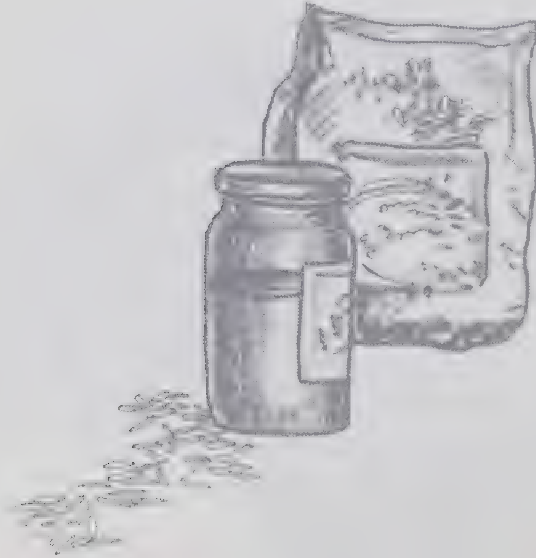
२ वाटयो बासमती तांदूळ

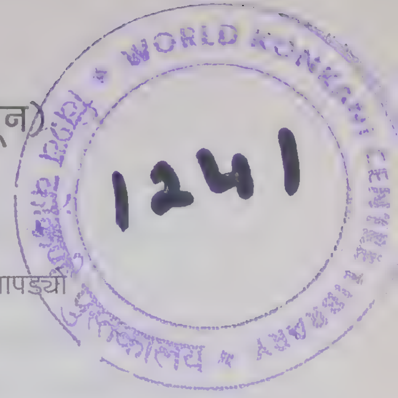
४ मेजावयलीं कुलेरां तूप

१ १/२ कुलेरां मोटें जिरें

मीठ

रीत :- तांदूळ धुवन शीत घट्टूच वाळचें आनी चाळणीर ओतोवन दवरचें. एका आयदनांत ४ कुलेरां तूप घालून तापतकच जिरें घालचें. जिरें फुरफूर जातकच तातूंत वाळून दवरलां ते शीत घालचें. (मीठ शीत शिजतना वाळचे पयलींच घालचें) शीत परतुंचें आनी मंद गॅसार तवो दवरून ताजेर आयदन दवरचें. मटार घालतलो जाल्यार ते तुपान परतून घेवन घालचे.





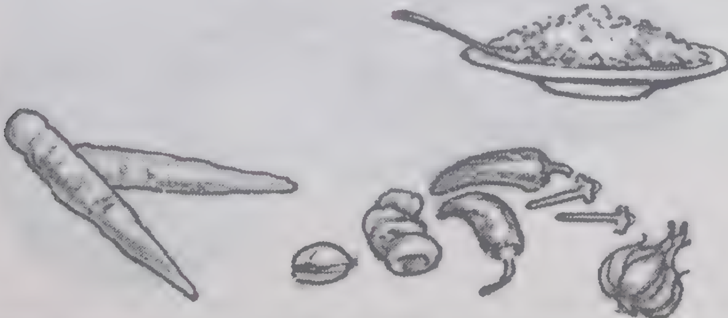
सुंगटां पुलाव (भाजी घालून)

१ इंच आलें	१० लसणी बयो
२ वाटयो बासमती तांदूळ	२ गाजर, १० वालपापड्यो
२ कुडके तिरवी	१/४ वाटी मटार
१ वाटो सुंगटां मोटींशीं	१ मोटोसो वेलदोडो
६ लवंगां	३ हरव्यो आनी ३ सुक्यो मिरसांगो
७-८ मिरयां	१ चुडी कोथमिरे पालो
४ कांदे	१ कुलेर कोथमिरे दाणे

१/२ कुलेर (च्याचें) शाहीजिरें

१/२ कुलेर जिरें, मीठ, १ लिंबू, ४ दावलां तूप.

रीत : - सुंगटां सोलून धुवन दवरचीं. तांदूळ निवळ करून धुवन चाळणीर ओतोवन दवरचे. कांदे वाटकुळे चिरून दवरचे. आलें, तिरवी, लवंगां, मिरयां, शाहीजिरें, लसूण, सुक्यो मिरसांगो, हरव्यो मिरसांगो, वेलदोडो, कोथमिरे दाणे, अर्दो कोथमिरे पालो घालून सगलें बारीक वांटचें. गुळी काडून घेवन उदक कडेक काडचें. भाजी चिरून कुडके करून दवरचे. उदक रवतरवतावंक दवरचें. एका आयदनांत तूप घालून गाजर, वालपापडी कुडके करून घालचे. तातुंतूच कांदो घालून परतुंचें. उदक रवतरवतता तें घालचें. लिंबू पिळचो. मीठ घालचें आनी मंदसार गॅसार दवरचें. धांपणें जडशेंच घालचें. थोड्या वेळान चाळचें. उदक सुकत येतकच तव्याचेर दवरून तव्या पोंदा गॅस पेटोवंचो. करपूंक दिवंक फावोना. शिजतकच गॅस बंद करचो. हो पुलाव कुकरांत केल्यारूय जाता.



सुंगटांचें सोय घालून तोंडाक

२ वाट्यो सोललेलीं सुंगटां.

१ वाटी सोय

४ कांदे चवकोनी चिरून

१ मध्यम बटाट

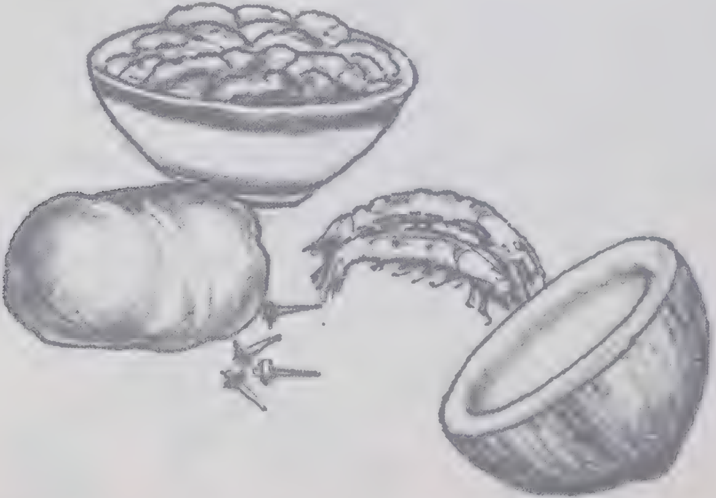
आमटाण, मीठ रुचीपुरतें.

२ च्याचीं कुलेरां सांबार

४ लवंगां

१ कांदो भाजपाक

रीत :- सुंगटां धुवन सोलून निवळ करचीं. कांदो चवकोनीसो मध्यम चिरचो. बटाटाचे आठ कुडके करचे. १ कांदो उबो चिरून तो तव्यार थोडें तेल घालून तळसुंचो. मदीं तेलार लवंगां, तिखी फुलोवंची. सोय घालून तपकिरी जायसर भाजची. ही सोय आमटाण घालून चड मोटी न्हय आनी चड बारिकूय न्हय अशी मध्यम वांटची. मिक्सरार वाटल्यार जाता. सोलिल्लीं सुंगटां धुवन, कांदो चवकोनी चिरून घेवंचो. एका आयदनांत हीं दोनूय मिक्स करून थोडें उदक घालून मंद गॅसाचेर कांदो शिजतासर शिजोवंचें. कांदो शिजतकच तातूंत सांबार घालचो. सुंगटां, कांदो आनी बटाटा फोडी वांगडाच शिजपाक दवरच्यो. सांबार घालून शिजोवंचें आनी बटाटा फोडी शिजतकच तातूंत वांटल्या ती सोय घालची. मीठ घालून शिजोवंचें. चड पातळ करचें न्हय.



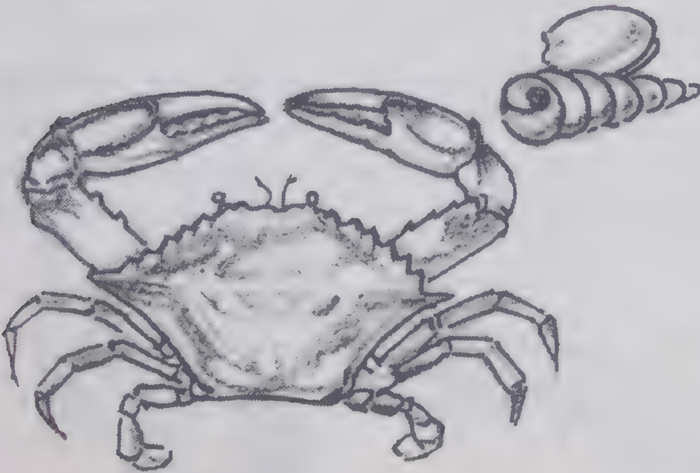
कुल्ल्यांचें तोंडाक

१५ कुल्ल्यो

रीत :- कुल्ल्यांचे दांगे मोडून एके कुल्लेचे दोन कुडके मदीं मोडून करचे. ते निवळ धुंवचे. कांदो चवकोनी चिरून सोय सुंगढां तोंडाकाक भाजतात तशी भाजून घेवंची. हातूंत बटाट मात घालचे न्हय. कुल्ल्यो शिजयतना एका आयदनांत १ कुलेर तेल घालून तापतकच कांदो, कुल्ल्यांचे कुडके घालचे आनी धांपण धांपून मंद गॅसाचेर दवरचें. कुल्ल्यांचो रंग बदलतकच सांबार घालचो आनी थोडें उदक घालून शिजोवंचें. कांदो शिजतकच सोय घालची. मीठ घालचें. आनी दोन खतखते काडून सकयल काडचें. हांगा सगलें सामान सुंगटां तोंडाकाभाशेनूच घालचें. सांबार जाय जाल्यार चड घालचो.

कुल्ल्यो तळप

कुल्ल्यांचे कुडके करून मीठ, मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो लावन तांदळाच्या पिठाक लावन तळच्यो. सांबार लायल्यार जाता.



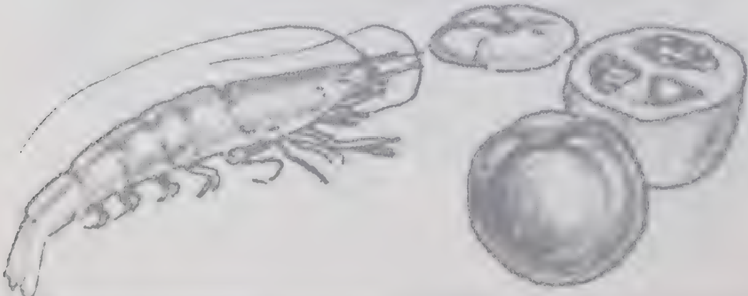
सुंगटां भरिल्लें तोमात

६-७ घट्ट तांबडीं तोमातां	१ मेजावयलें कुलेर मैदा
२ वाटयो सोललेलीं सुंगटां	१/२ कप दूद
१ मेजावयलें कुलेर लोणी	३-४ हरव्यो मिरसांगो
१ मोटोसो कांदो	१/४ कप चीझ किसोवन
१ कुलेर गरम मसालो	मीठ, तूप, मिरयां पूड

रीत :- तोमातां धुवन सुकीं करचीं. तोंडाकडची ल्हानशीच स्लायस कशी कापून काडची. पोटांतलो सगलो गर पोखरून काडचो. तोमातांक भायल्यान थोडें लोणी लावन दवरचें आनी तोमात उरफाटें करचें म्हणटकच रोस सगलो गळून वता आनी तोमात सुकें जाता. कांदो पातळ उबो चिरचो. मिरसांगो बारीक बारीक कापच्यो. सुंगटां मोटीं आसल्यार कुडके करचे.

लोणी गरम करून तातूंत कांदो आनी मिरसांगेचे कुडके घालन परतंचे. मागीर मैदा घालचो. मैदयाचो रंग बदलतकच परतीत रावन ल्हवूल्हवू दूद घालचें. सगलें दूद घालून जातकच मीठ, मिरयांपूड, गरम मसालो घालचो. मागीर सुंगटां घालचीं आनी मोव जायसर शिजोवंचीं. सॉसाभाशेन दाटशेंच जातकच सकयल काडून थंड जावपाक दवरचें.

प्रत्येक तोमातांत हें सारण भरचें. वयर थोडें चीझ घालचें. मागीर तोमाताची कापिल्ली ल्हानशीच चकती तांचेर बसोवंची. बेकींग ट्रेक तूप लावन तातूंत १-१ भरिल्लें तोमात वेवस्थीत मांडचें. ही डीश ओवनांत दवरची. तोमातां मोव जायसर आनी वयली कड तांबशी जातकच ओवन बंद करचें. २०-२५ मिनटां लागतात. पावा वागडा खावंचें.



पुलाव (तीन रंगांचो)

२ वाटयो तांदूळ	१/२ वाटी तोमातां सॉस
१ वाटी मटार	५ लवंगां, २ इंच तिखी
२ उकडिल्ले मध्यम बीट	दालचिनी, २ वेलदोडे
४ मेजावयले दवले तूप वा तेल.	२ तमालपत्र
१ वाटी सोयेची आमट-तिखट चटणी	

रीत :- तांदूळ धुवन उदक काडून १५ मिनटां दवरचें. सोयेची चटणी आमट-तिखट, लसूण बी घालून जाय तशी बारीक वांटून दवरची. बीट उकडून चिरून बारीक चवकोनी कुडके करचे. ४ कांदे वाटकुळे चिरचे. एका मोटया आयदनांत ४ कुलेरां तूप घालचें. तापतकच लवंगां, दालचिनी, तमालपत्र, वेलदोडे घालचे, परतुंचे आनी चिरला तो कांदो घालचो. कांदो तपकिरी रंगाचो जातकच तातूंत धुवन दवरला तोय तांदूळ घालचो आनी तो मातसो धवसो जायसर परतुंचो. मीठ घालून ५ वाटयो उदक खतखतावचें आनी तांदळांत घालचें आनी पुलाव घट्टसोच शिजोवंचो. शिजतकच तातूंतलें तमालपत्र, वेलदोडो काडचो. शिताचे तीन वांटे करचे. एका वांट्याक पाचवो खावपाचो रंग लावंचो. एक वांटो धवोच दवरचो आनी तिसऱ्या वांट्याक खावपाचो गुलाबी रंग लावंचो. एका बेक करपाच्या आयदनाक तूप लावन, पाचवो रंग लायलां तें शीत घट्ट दामून घालचें. कोथमिरे पालो घालून चटणी वांटल्या ती वयर सारकी पातळावन घालची. ताजेर मटार पातळावंची. ती पयलीं वाफेवन घेवंची. ताजेर धवें शीत घालचें. ताजे वयर बीट उकडून दवरल्यात तांचे कुडके करून ते तोमातां सॉसान बुडोवन वयर घालचे. मीठ मीरपूड रुचीप्रमाण घेवन कालोवन धव्या शिताचेर घालचें. ताजेर गुलाबी रंग लावन दवरलां तें शीत घालचें. घट्ट दामचें. तें थोडो वेळ ओवनांत दवरचें. वाडटना डिशींत उरफाटें आयदन मारचें आनी दवरचें.

अशेंच रंग लावन शीत करून मर्दी चिकन मसालो लावन फ्राय करून, बीट-मटार घालता थंय घाल्यार चिकन बिरयाणी जाता. चिकनां कुडके पातळावन दोनूय थरांचेर घालचे.

पाचवो पुलाव

२ वाटयो बासमती तांदूळ	२ मोटे कांदे
१ कप दूद	५ लसणी बयो
१ १/२ वाटी चिरिल्लो पालक (१ चुडी)	१ इंच आलें, ४ मोटे वेलदोडे
१ वाटी धंय	७-८ खिसमीस,
१ वाटी चिरिल्लो कोथमिरे पालो	२ तमालपत्रां
३ हरव्यो मिरसांगो	मीठ, तूप, लोणी, मसालो.

रीत :- २ मोटे वेलदोडे, ४ लवंगां, १ इंच तिरवी, १/४ जायफळ हांचो बारीक पिठो करून मसालो करचो

तांदूळ धुवन अर्दवर दुदांत भिजोवन दवरचे. धंय एका कुडक्यार ओतोवन बांदून हुमकळावन दवरचें. उदक निस्ततकच कुडक्याचेरूच थापून ताजे चवकोनी कुडके कापचे. (पनीर करचे)

पालकाचीं पानांच काडून तीं बारीक चिरचीं. मातशें उदक मारून उबेक लावचीं आनी बारीक वांटचीं. कांदो चिरून घेवंचो, लसूण आनी आलें धोडावंचें. कोथमिरे पालो आनी पालकाचो पालो एकेकडेनूच वांटून ताजी गुळी करची. कांदो तूप घालून तळसुंचो. तांबूस जातकच तातूंत आलें, लसूण घालची आनी परतून तळसुंचें.

तांदूळ दुदान भिजयल्यात तातूंत वांटिल्ली पालक, कोथमिरे पालो घालचो. कांदो, आलें, लसूण तळशिल्ली ती घालची. मसांल्याचो पिठो घालचो. मीठ घालचें. हरव्या मिरसांगांचे वाटकुळे कुडके करचे आनी घालचे आनी मिक्स करचें. तमालपत्र घालचें. कालोवन सगळें सारकेंच करचें. ओवनांत दवरतात तसलें एक आयदन घेवंचें. तातूंत पोंदाक थोडें तूप लावंचें. तातूंत हें मिक्स केलां तें घालचें. लोणी चार गुळयो चारूय वटांनी मदींच दवरचें. अडेज वाटयो उदक घालचें. तें हून हून घालचें. वेलदोडे आनी खिसमीस एक एक असो विस्कळ लावंचे. धांपणें घालून ओवनांत भाजचें. सगल्यांवयर धंयांचे कुडके घालचे. शीत शिजतकच थोडो कांदो उबो चिरून काळसर तांबसो तळसून घालचो. कोथमिरे पालो घालून सजोवंचो.

वट्टेलांवाचो (पुदिना) पुलाव

२ वाटयो तांदूळ	३ कांदे
१ वाटी मटार चणे	१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो
२ गाजर, वालपापडी, बटाट	४ लवंगां, १/२ लिंबू
१ चुडी धाकलो वट्टेलांव	२ वेलदोडे
८ हरव्यो मिरसांगो	१ तमालपत्र, मीठ
१ वळयाची सोय	४ मेजावयलीं कुलेरां तूप वा तेल
१ इंच आलें	

रीत :- तांदूळ धुवन तातूंत ४ वाटयो उदक घालचें. मीठ आनी लिंबू पिळून कुकरांत लावंचो. तीन शिटयो जातकच मातशें रावन रोखडेंच काडून ताटांत पातळावंचें.

बटाट उकडून ताज्यो ल्हान ल्हान फोडी करच्यो. वालपापडी बारीक चिरची. कांदो उबो चिरचो.

वट्टेलांव निवळ करून ताजीं पानां, मिरसांगो, आलें, सोय, हळदी पिठो बारीक वांटून गुळी काडून दवरची.

एका आयदनांत तेल तापोवंचें आनी कांदो, मटार घालून परतुंचें. वेलदोडे तमालपत्र, लवंगां घालचीं. वांटून दवरल्या ती मसाल्याची गुळी घालची आनी वास ये म्हणसर परतुंची. बटाटा फोडी घालच्यो. गाजरा फोडी आनी वालपापडी हांकां मातशी वाफ दिवंची आनी तातूंत घालचें. वयल्यान शीत विस्कळ करून हातान शिपडावंचें. तें तातूंत मिक्स करचें आनी धापून दवरचें.

गॅसाचेर तवो तापोवन हें आयदन ताजेर दवरचें. करपना जावंक लक्ष दवरचें आनी हून हून वाडचें.



सुंगटां हुमण (सांगो घालून)

२५ मध्यम सुंगटां	३/४ कुलेरां हळद
४ म्हसका सांगो	५-६ सुक्यो मिरसांगो
१ मोटोसोच कांदो	५ मिरयां
१/४ सुपारे इतली आमटाण	३ च्याचीं कुलेरां तेल
१ वळयाची सोय	मीठ रुचीक जाय तशें

रीत :- सुंगटां सोलून धुवन दवरचीं. सांगो सोलून दोन इंचांचे कुडके करचे. कांदो बारीक चिरचो. सोय, मिरयां, हळद, मिरसांगो आवडीप्रमाण तिखट घेवन वानाचेर बारीक वांटचें. बारीक जातकच आमटाण घालून परत थोडें वांटचें. वांटल्या ताजी गुळी करून वान धुवन उदक कुशीक काडचें.

एका आयदनांत चिरिल्लो कांदो तेल तापतकच घालचो आनी परतुंचो. मद गॅसाचेर कांदो तांबूस जायसर परतुंचो. मागीर तातूंत वाटून आयला तें उदक घालचें. सुंगटा घालचीं. सांगो घालच्यो. सांगो बुडून वयर येता अशें उदक घालचें आनी शिजोवंचें. सांगो शिजतकच (बोट तोपून सांग फुटली जाल्यार सांगो शिजल्यात अशें समजप) वांटून दवरल्या ती गुळी उदकान खिरोवन घालची. जाय तशें पातळ वा दाट करचें मीठ घालून खतखतो येसर धवळचें. चड शिजोवंक दिना आसतना रोखडेंच सकयल काडचें.

अशाच सुंगटां हुमणाक मुळया फोडी, बिमलां, आमाडे घालून हुमण करूं येता. आमाडे, बिमलां घाल्यार आमटाण घालची न्हय.

तिखट उणें जाय जाल्यार मिरसांगो उण्यो करच्यो.



पांपलेट, विसवण हांचें हुमण

१ १/२ वाटी सोय	५ मिरयां
३-४ मिरसांगो (सुक्यो)	१ मध्यम कांदो
१/२ च्याचें कुलेर हळद, रुचीक जायशें मीठ	
१/२ सुपारे येदी आमटाण	१ मेजावयलें कुलेर तेल
४ मोटीं पोस्तां विसवण	

रीत :- विसवण कापून पोस्तांक हातान सारकेंच मीठ सारोवंचें. ताजेर दुसरें पोस्त दवरून ताकाय मीठ लावचें. ताजेर तिसरें पोस्त दवरून मीठ लावचें. अशें थोडें थोडें मीठ पोस्तांक लावचें. तीं १५-२० मिनटां दवरचीं. मागीर तांचे ४ कुडके करचे.

सोय, मिरसांगो, हळद, मिरयां बारीक वांटचीं. बारीक वांटून जातकच आमटाण घालून आनीक थोडें वांटचें. मिक्सरार वाटल्यार आमटाणीचें उदक करून घालचें. वांटून गुळी काडची आनी वान किंवा मिक्सर धुवन उदक वेगळें काडचें.

आयदनांत तेल घालून तापोवंचें आनी तातूंत कांदो बारीक चिरून घालचो. तो मंद गॅसाचेर बरोऽ तांबूस करचो.

वांटून दवरिल्ली गुळी हुमण जितलें जाय तितलें वांटून काडिल्ल्या उदकान घोळोवंची. जाय जाल्यार आनीक उदक घालचें. दाटशेंच करून कांदो तांबडो जालो म्हणटकच त्या आयदनांत घालचें.

कुडके करून दवरिल्लीं पोस्तां २-३ फावटीं उदक घालनू धुंवचीं आनी खतखतो येवंचे पयलीं हुमणांत घालचे. मीठ घालून ल्हवूल्हवू दोन-तीनदां हालोवंचें. चड हालयल्यार पोस्तां कुडके मोडटात.

खतखतो येतकच ओतपाक दिनासतना रोखडेंच काडचें. मदीं दवलो आयदनांत सोडून वयर धांपणें घालून दवरचें. जाय जाल्यार हातुंतूच लसूण, आलें वांटटा आसतना घाल्यार जाता.

पांपलेट, मुड्डश्यो, बांगडे, वेल्ल्यो उजरावन अशेंच हुमण करूं येता.



कल्ली, बांगड्यांचें तेफळां घालून हुमण

३ बांगडे	१०-१२ तेफळां
४-५ मिरसांगो (शेंपड्यांच्यो सुक्यो)	४-५ भिण्णां सोलां
१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो	२ हरव्यो मिरसांगो
१ १/२ वाटी सोय	मीठ

रीत :- बांगडे धुंवचे आनी ३/४ इंचाचे कुडके करचे. मीठ लावन १५ मिनटां दवरचे.

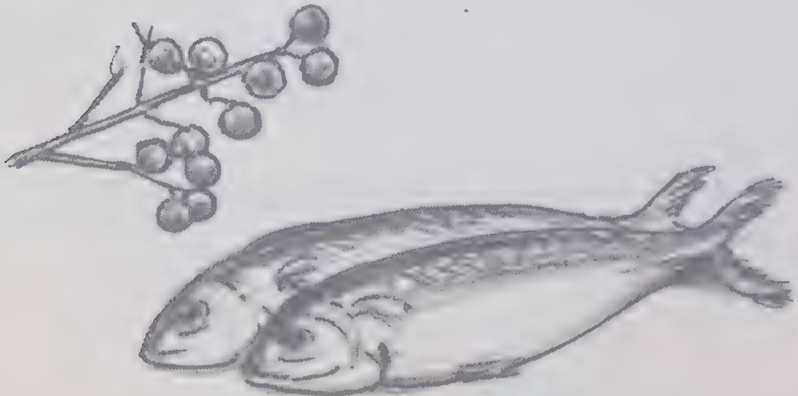
सोय, मिरसांगो, हळद वांटची आनी ताजी गुळी काडून दवरची.

तेफळां धोडावन वेगळीं काडून दवरचीं.

मिरसांगे गुळी जाय तितलें उदक घालून हुमण पातळ करचें. हरव्यो मिरसांगो उब्यो चिरून घालच्यो. मीठ घालचें आनी आयदन गॅसाचेर दवरचें. हुमण तापतकच तातूंत बांगड्याचे कुडके धुवन घालचे. खतखतो येतकच तेफळां आनी भिण्णां सोलां घालचीं. खतखतावन सकल देंवोवचें.

हें हुमण तिखट-आमट जाल्यार बरें लागता म्हणून जाय जाल्यार मिरसांगो आनी सोलां चडूच घालचीं.

अशेंच हें हुमण ताल्ले, पेडी, कल्ल्यो हांचेंय करूं येता.



बांगड्यांचें तांबडें हुमण

४ मोटे बांगडे

२ लिंबायेदी आमटाण

३०-४० लसणी बयो

४ मेजावयलीं कुलेरां तेल

३ च्याचीं कुलेरां मिरसांगे पिठो

१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो

मीठ रुची पुरतें

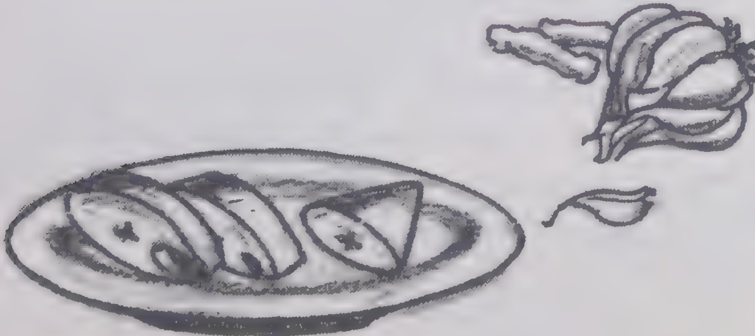
रीत :- आमटाण थोड्याश्याच उदकांत भिजोवन थोडो वेळ दवरची आनी मागीर मुड्डून कोळ दाटसोच काडचो आनी पिळून चोथो भायर उडोवंचो.

बांगडे धुवन एका बांगड्याचे ४ कुडके करून मीठ लावन १० मिनटां दवरचे.

आमटाणी कोळांत मिरसांगे पिठो आनी हळदी पिठो घालून तो १०-१५ मिनटां फुगपाक दवरचो. लसूण धोडावन घेवंची.

तेल आयदनांत घालून तापोवंचें. तापतकच धाडायल्ली लसूण घालची आनी गॅस मंद करून तांबूस जायसर परतून घेवंची आनी मागीर तातूंत मिरसांगां पिठो घालून दवरलां तें आमटाणीचें उदक रिवरोवन घालचें. मीठ घालचें. बांगड्याचे कुडके धुवन घालचे. उदक घालून हुमण दाटशेंच पूण बांगडे बुडटात अशें करचें. शिजोवन दाटशेंच करचें.

हें हुमण तिखट केल्यार बरें लागता. बांगड्याचे तकले कुडके घालचे न्हय. हुमणांत कांटे जातात.



बांगडयांची हुड्डमेथी

१ च्याचें कुलेर मेथी	५-६ सुक्यो मिरसांगो
२ मेजावयलीं कुलेरां तांदूळ	१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो
२ च्याचीं कुलेरां हुड्डां दाळ	२ मेजावयलीं कुलेरां तेल
१ १/२ वाटी सोय	१ सुपारे येदी आमटाण
१ कांदो बारीकसो चिरून	मीठ रुची पुरतें.
४ मोटे बांगडे	

रीत :- बांगडे धुवन ३/४ येदे कुडके करचे आनी मीठ लावन १५ मिनटां दवरचे. तकलेकडचे कुडके घेवंचे न्हय.

एक कांदो बारीक उबो चिरचो. तव्यार एक कुलेर तेल घालून हुड्डां दाळ तांबूसशी भाजून काडची. तातुंतूच मेथी घालून काळी जावंक दिनासतना भाजची. मागीर तांदूळ घालचे. ते फुरफुरतात तशे धवशे तांबूस आसतनाच काडचे. हें सगलें मंद गॅसाचेर करचें.

मिरसांगो काळसर जायसर गरम करच्यो. कांदो तेलांत परतुंचो आनी तांबूस जातकच तातूंत सोय आनी मिरयां घालून भाजचें. तांबूस करचीं. जाय जाल्यार आनीक तेल घालचें. वेगवेगळें सगलें भाजून काडचें. मिरसांगो बारीक वांटच्यो. मागीर तांदूळ आनी आमटाण वांटची. बारीक जातकच मेथी आनी हुड्डां दाळ घालून मोटशीच वांटून सगलें एका आयदनांत गुळी वेगळी आनी उदक वेगळें अशें काडचें. उदक दोन वाटयो काडल्यार पुरो. ताजेर भाजल्या ती सोय बारीक वांटून काडची. उदक वेगळें काडचें.

एका आयदनांत तेल घालून तें तापतकच बारीक चिरला तो कांदो घालून तो तांबूस जातकच हळद, मिरसांगो, मेथी, हुड्डां दाळ घालून, वांटल्या ती गुळी आनी दोन वाटयो धुवन काडलां तें उदक घेवन खिरोवंची. तें सगलें तापतकच बांगडयांचे कुडके धुवन निवळ करून घालचे. मीठ घालचें आनी बांगडे बुडसर उदक घालचें. उपरांत शिजोवंचें. परत परत चाळचें. बांगडयांचे कुडके मोडूंक दिवंचे न्हय.

खतखतो येतकच सोय धुवन आयलां त्या उदकान खिरोवन घालचें आनी दाटशेंच करचें. मुळाक करपता म्हणून दवल्यान हालोवंचें. ४-५ खतखते येवपाक जाय.

कांदो फोडणी घालचे पयलीं मेथी हुड्डां दाळ घालची. तिखट जाय जाल्यार आनीक मिरसांगो घालच्यो.

विसवणाचें लसूण-आलें घालून केल्लें तोंडाक

८ ल्हान विसवणाचीं पोस्तां

७-८ लसणी बयो

१ इंच आलें

१ मोटें तोमात

१ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो

१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो

३ च्याचीं कुलेरां तेल

थोडी आमटाण

रुची पुरतें मीठ

लिंबा रोस

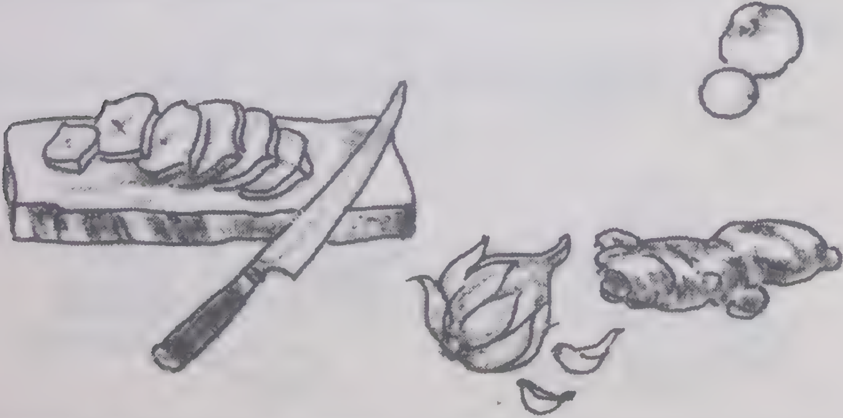
रीत :- विसवणा पोस्तां मीठ लावन १० मिनटां दवरचीं. मदींच कापून दोन कुडके करचे. विसवण दाटूच कापिल्लो जाय. तो धुवन निवळ करचो.

लसणी बयो आनी आलें बारीक चिरचें आनी धोडावचें. तोमाताचो मिक्सरान रोस काडचो. कांदो बारीक किसचो.

एका आयदनांत तेल घालून तें तापतकच तातूंत आलें, लसूण घालून परतुंचें. कांदो घालून तांबूस जायसर परतुंचो. तोमाताचो रोस घालचो. मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो घालचो आनी खतखतो काडचो. विसवणाचे कुडके घालचे. मीठ घालचें आनी शिजोवचें. ४-५ खतखते येवंक जाय.

कोथमिरे पालो बारीक चिरून घालचो. दाटशेंच करचें. सकयल काडचें. रुचीक जाता.

अशेंच बांगडे, वेल्ल्यो हांचेंय करूं येता.



विसवण, बांगडे हांचें धबधबीत

८ ल्हान पोस्तां विसवणाचीं	१ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो
७-८ लसणी बयो	१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो
१/२ इंच आलें	२-३ कुलेरां तेल
१ वाटी सोय	१ कांदो, रुची पुरतें मीठ
५ मिरयां, आमटाण	लिंबू

रीत :- पोस्तांक मीठ लावन दवरचें.

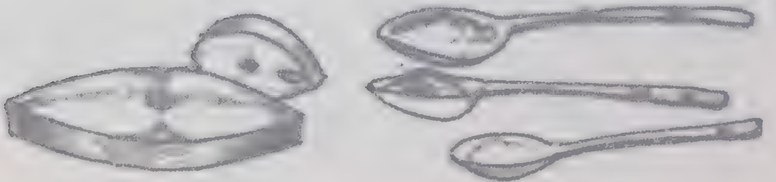
लसूण, आलें, सोय, मिरसांगा पिठो, हळदी पिठो, आमटाण हें सगलें बारीक वांटचें. कांदो बारीक चिरचो.

विसवणाचीं पोस्तां मोटीं आसल्यार चार कुडके ना जाल्यार दोन कुडके करून धुंवचीं.

सवथळशाच जड पोंदाच्या आयदनांत तेल तापोवचें आनी मागीर कांदो चिरून घालचो आनी तांबूस जायसर मंद गॅसाचेर परतुंचो. तातूंत वांटल्या ती मिरसांग थोड्या उदकान खिरोवन घालची. मीठ घालचें आनी विसवणाचीं पोस्तां एक एक करून पातळावन घालचीं. आयदन हालोवचें. उदक जाय जाल्यार आनीक थोडें घालचें. नुस्तें सारकें बुडूंक जाय.

हें सगलें रवतरवततकच सकयल काडचें. थोडो लिंबू पिळचो. हें दाटशेंच दवरतात.

हें धबधबीत अशेंच पद्दतीन बांगडे, वेल्ल्यो, लेपो, सवनाळे बी ह्या नुस्त्याचें करतात.



आंबाडयांची हुड्डमेथी

१ च्यार्चे कुलेर हुड्डां दाळ
१ च्यार्चे कुलेर मेथी
१/४ च्यार्चे कुलेर सांसवां
२ वाटयो सोय
४ मिरयां, हींग
लिंबा येदें गोड
१/४ चमचो हळदी पिठो
१ च्यार्चे कुलेर मिरसांगे पिठो
४-५ आंबाडे
फोडणी दिवंक तेल

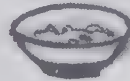
रीत :- आंबाडे घेवन तासचे. सोय पयलीं वांटून उदक घालिनासतना पिळून रोस काडचो आनी दवरचो. तेच सोयेंत हळदी पिठो, मिरसांगे पिठो, मिरयां घालून बारीक वांटचें.

एका आयदनांत फोडणे खातीर थोडें तेल घालून तापतकच हुड्डां दाळ घालची. मेथी घालची आनी तांबूस जातकच सांसवां आनी हींग घालचो. सांसवां फुरफुरतकच उदक घालून आंबाडे घालचे, मीठ आनी गोड घालचें. सोय वांटून आयलां तें थोडें उदक घालचें आनी शिजोवंचें.

आमाडे शिजतकच वांटल्या ती सोय खिरोवन घालची. दोन खतखते येतकच सोयेचो रोस घालून रोखडेंच सकयल काडून धांपून दवरचें.

अशीच आंबल्यांची, बिमलांची करमलांचीय हुड्डमेथी करूं येता.







१५८।

तोर दाळीचो रोस (सांगो घालून)

३/४ वाटी तोर दाळ	३ सुक्यो मिरसांगो
१/२ वाटी सोय	१/४ च्यावें कुलेर हळदी पिठो
२ म्हसकाच्यो सांगो	गोड, मीठ, आमटाण

रीत :- तोरदाळ कुकरान शिजोवन घेवंची आनी बरीच मोडून घेवंची.
सांगो सोलून २ इंचाचे कुडके करचे. हे कुडके दाळींत घालून शिजोवंचे. सांगो मोव जातकच, सोय, मिरसांगो, हळदी पिठो आमटाण घालून वांटची. ताजी गुळी काडची. उदक काडचें आनी दाळींत घालचें. गोड, मीठ घालचें.

दोन खतखते काडून सकयल काडचें.

तिखट, गोड आपल्याक जाय तशें चड-उणें घालूं येता.



नाल्लाची सोलांकडी

२ वाटयो सोय	५ भिण्णांचीं आमसोलां
२ हरव्यो मिरसांगो	मीठ

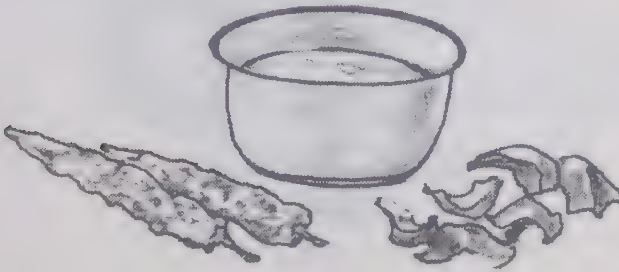
रीत :- सोय कांततना त्याच दिसा नाल्ल फोडून कांतची. मिरसांगो मातशो हून करच्यो. सोय आनी मिरसांगो वांटच्यो. भिण्णांचीं सोलां आनी मीठ थोड्या उदकांत भिजत घालचें. सोय वांटून गाळण्यान पिळून रोस काडचो. भिजलेल्या सोलांनी आनी मिठाच्या उदकांत हो रोस घालचो. मातशें उदक घालून सोय आनीक मातशी वांटची. परत रोस पिळचो. दाटशीच करची. अर्दवरान सोलां काडून उडोवचीं. तिरवट चड-उणें जाय जाल्यार मिरसांग चड -उणी करची.

हातूंत लसणी बयो वांटटना घाल्यार जातात.

सुक्या मिरसांगांची कडी

रीत :- नाल्लांची सोलकडी करतात तशीच सोय, आमसोलां भिजत घालचीं. मीठ घालचें. सुकी मिरसांग मातशी हून करची. दोन मिरयां घालचीं आनी वांटून पिळून काडची.

हातुंतूय आवडटा जाल्यार लसूण घालची.



सोल कडी (फुटी)

५ भिण्णांचीं आमसोलां

१ कुलेर साकर

मीठ, चिमूटभर हींग

२ हरव्यो मिरसांगो

रीत :- ३ वाटयो उदक घेवन तातूंत आमसोलां भिजत घालचीं. मिरसांगो चिरून घालच्यो. मीठ, साकर, शंकरछाप हींग घालचो. थोड्या वेळान सोलां काडचीं. आमट जाय तशी करून धवळचें. थोडो कोथमिरे पालो चिरून घालचो.

हे कडयेचो रंग गुलाबीच, तांबसोच येवंक जाय. सोलां नवीं आसल्यार बरी जाता.

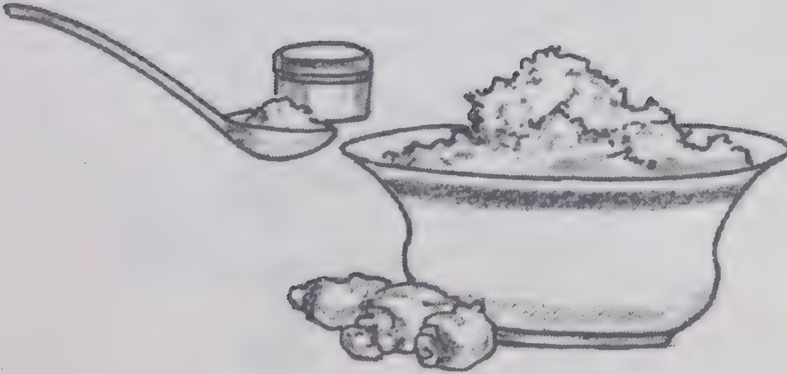


हरव्या मिरसांगांचो रोस

हरव्यो मिरसांगो	१ करबेला पानांची ताळी
१ १/२ वाटी सोय	हींग, सांसवां
१/२ च्याचें कुलेर साकर	रुचीपुरतें मीठ
२ कुलेरां तेल	आमटाण
१/२ कुलेर हळदी पिठो	

रीत :- सोय, हळद, मिरसांगो, आमटाण बारीक वांटचें. एका आयदनांत तेल तापोवन हींग, सांसवां, करबेला पानां घालून फोडणी करची. वांटल्या ती सोय रिवरोवन घालची. मीठ आनी साकर घालून खतखतो येतकच सकयल काडचें. हो रोस चड दाट न्हय आनी पातळूय न्हय असो सारकोच करचो.

चड शिजोवंचो न्हय.



वडयां रोस

१ १/२ वाटी सोय	१० वडयो
१ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो	फोडणेक तेल
१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो,	सांसवां, मीठ, गोड रुचीपुरतें

रीत :- वडयो थोडें तेल घालून मंद गॅसाचेर भाजून दवरच्यो. थोडी सोय उदक घालिनासतना वांटून रोस पिळचो आनी दवरचो.

सगली सोय, मिरसांगे पिठो, हळद थोडी आमटाण बारीक वाटची.

एका आयदनांत थोडें तेल घालून सांसवांची फोडणी करची आनी वांटल्या ती सोय घालची. हुमणा इतलें दाट करून गोड मीठ घालचें आनी वडयो घालून शिजोवचें. खतखतो येतकच सोयेचो रोस घालचो आनी सकयल काडचें.

अशेंच कांदो घालून करूं येता. त्या रोसाक गोड घालचें न्हय.



तोर दाळी रोस

१ वाटी तोर दाळ	गोड, रुचीपुरतें मीठ
१/२ वाटी सोय	सांसवां, करबेलां पानां

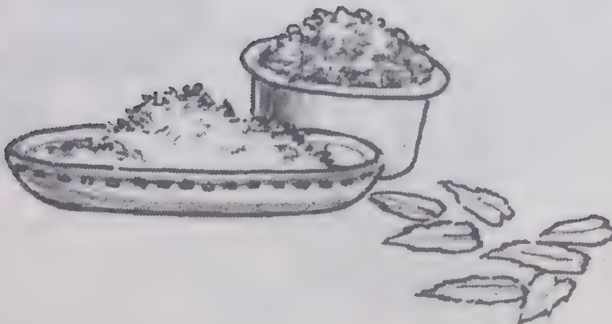
१ कुलेर घरचो सांबार, फोडणे खातीर तेल, थोडी आमटाण

रीत :- दाळ धुवन थोडी हळदीपूड आनी कुलेरभर तेल घालून कुकरांत शिजोवंचीं. सोय, आमटाण घालून वांटची आनी गुळी काडची. उदक वेगळें काडचें. दाळ शिजतकच मोडून घेवंची.

एका आयदनांत तेल घालून तापतकच करबेला पानां, सांसवां घालून खमंग फोडणी करची. तातूंत मोडिल्ली दाळ घालची. सांबार घालचो. मीठ, गोड घालचें आनी शिजोवंची. पातळ जाय जाल्यार वांटून आयलां तें उदक घालचें. सोय वांटिल्ली ती खिरोवन घालची. खतखततकच सकयल काडचें.

अशेंच कांदोय घालून करतात. दाळ शिजतकच कांदो चिरून घालचो. सांबार बी सगलो असोच करचो. फकत गोड घालूंक फावोना आनी सांसवांची फोडणी दिवंक फावोना.





मुगांचो, दाळीचो सार

२ वाटयो मूग — १ वाटी सोय

१ तोमात — मीठ, गोड रुची पुरतें

२ हरव्यो मिरसांगो, १०-१२ करबेला पानां

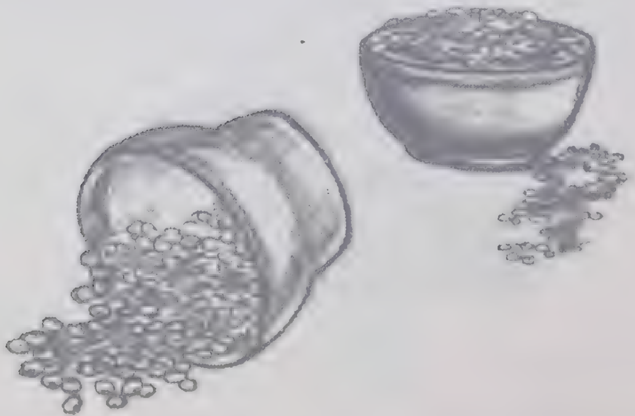
सांसवां, हींग, फोडणे खातीर तेल.

रीत :- एका आयदनांत सोय वांटून तिजो दाटसोच रोस काडचो आनी दवरचो. परत सोय वांटून पिळून दुसरो रोस काडचो. दोनूय वेगवेगळे दवरचे.

मुगांचें तोंडाक करतना कोंबायल्ले मूग शिजतकच सांबार घालचे पयलीं उदक काडचें. टोमाट चिरून घेवचें मिरसांगां कुडके करचे.

एका आयदनांत तेल घालून तें तापतकच सांसवां, हींग, करबेला पानां मिरसांगां कुडके घालून फोडणी दिवंची. तोमाता कुडके घालचे. मुगांचें उदक घालून ते शिजोवंचे. तोमात शिजून मोव जातकच सोयेचो दुसरो रोस घालचो. मीठ, गोड घालचें आनी खतखतो काडचो. गॅस मंद करचो आनी पयलो रोस घालचो.

१ मिनीटभर मंद गॅसाचेर दवरून सकल काडचो.



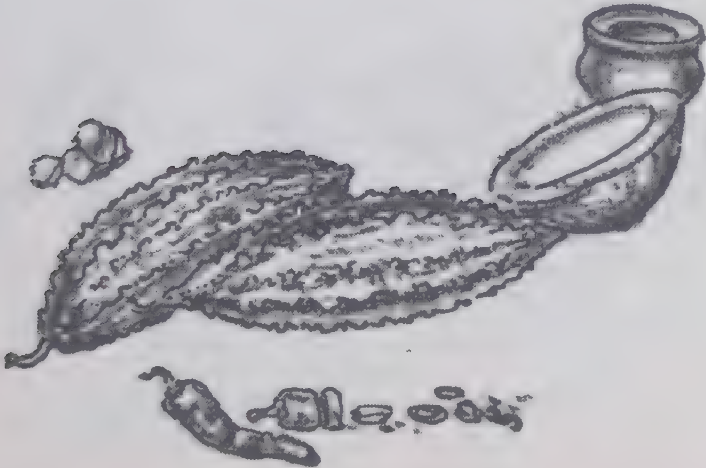
काराथ्याचो कुंवळ (१)

१ काराथें	१ च्याचें कुलेर सांसवां
१ वाटी सोय	१ सुपारेयेदें गोड
१/२ वाटी गोडशें धंय	थोडी आमटाण
२ हरव्यो मिरसांगो	मीठ

रीत :- काराथें तासचें आनी बियो काडून उडोवन पातळ बारीक फोडी करून तव्याचेर मंद गॅसाचेर हून करच्यो. कुलेरभर तेल घालून काळशो जायसर भाजच्यो. सांसवां तव्याचेर सुकींच फुरफुरावंचीं.

सोय, हरव्यो मिरसांगो, मीठ, गोड, सांसवां आनी काराथ्याचे कुडके घालून बारीक वांटचें. काराथ्याचे कुडके सामके बारीक जावंक जाय. ही गुळी काडची आनी थोडें उदकय काडचें आनी धंयांत घालची. धंय आंबट आसल्यार आमटान घालची न्हय. रुचीक आमट जाय जाल्यार आमटाण थोडी पिळून घालची.

उदक जाय जाल्यार वांटटना काडून दवरिल्लें तें घालचें. चड करून घालचें पडना.

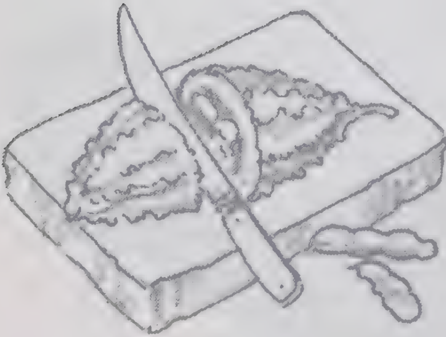


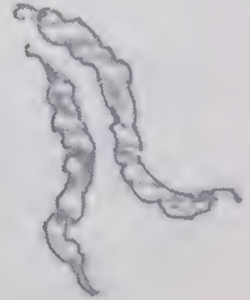
काराथ्याचो कुंवळ (२)

१ मध्यम काराथें
१ वाटी सोय
१ च्याचें कुलेर सांसवां
१ लिंबायेदें गोड
१ सुपारी इतलीं आमटाण
२-३ सुक्यो मिरसांगो
मीठ.

रीत :- काराथें तासून पातळ कुडके करून तव्यार तेल घालून तांबूस काळशींच भाजचीं. हीं खरपूस भाजूंक जाय. मिरसांगो तव्यार मातशो भाजच्यो. सोय भाजून घेवंची. सांसवां तेल घालनासतना फुरफुरावंचीं.

काराथ्याचे कुडके, सोय, सांसवां, गोड, आमटाण, मीठ घालून चटणी वांटून गुळी काडची. थोडें उदकय काडचें. हें रायतें सुकेंन्हय, पातळ न्हय अशें करचें. वाडटना आवडटा जाल्यार १ कुलेरभर घट्ट धंय घाल्यार जाता.

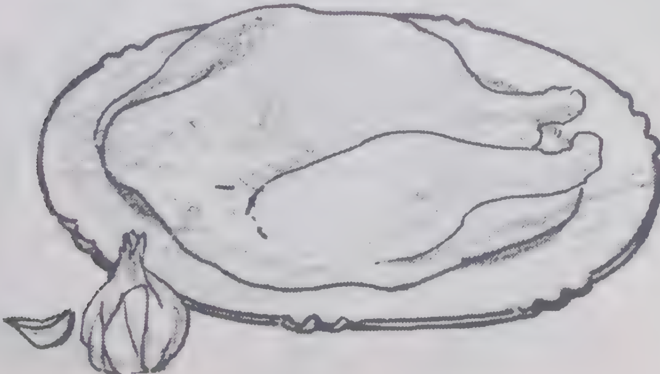




चिकन शाकोती

१ चिकन	१ नाल्ल, ४ वेळच्यो
१ इंच हळद, तिरवी	१ इंच आलें
८-१० तांबड्यो मिरसांगो	१ ल्हानसो लसणी कांदो
६ मिरयां	४ लवंगां
२ कुलेरां विनाग्र	१ लिंबायेदी आमटाण
२ मेजावयलीं कुलेरां तेल	२ कांदे, मीठ, १ कुलेर साकर.

रीत :- चिकन निवळ करून ताका मीठ लावन दवरचें. हळद, मिरसांगो, आलें, मिरयां, तिरवी हें सगलें वांटून ताजी बारीक गुळी काडची. तातुंतूच जिरें, आलें, लसूण आनी लवगां बारीक धोडावन घालचीं. कांदो बारीक चिरचो. तेल तापोवन तातूंत कांदो तांबूस जायसर परतुंचो. चिकनाचे कुडके घालचे आनी तळसुंचे. थोडें उदक घालचें आनी खतखतावंचें. धांपणें घालून शिजम्हणसर शिजोवंचें. नाल्ल कांतून ताजो रोस काडचो. चिकन शिजून जातकच मसालो घालचो. आमटाणीचें उदक करून घालचें. विनाग्र घालचें. नाल्लाचो रोस घालून थोडो वेळ शिजोवन खतखतले उपरांत सकयल काडचें.

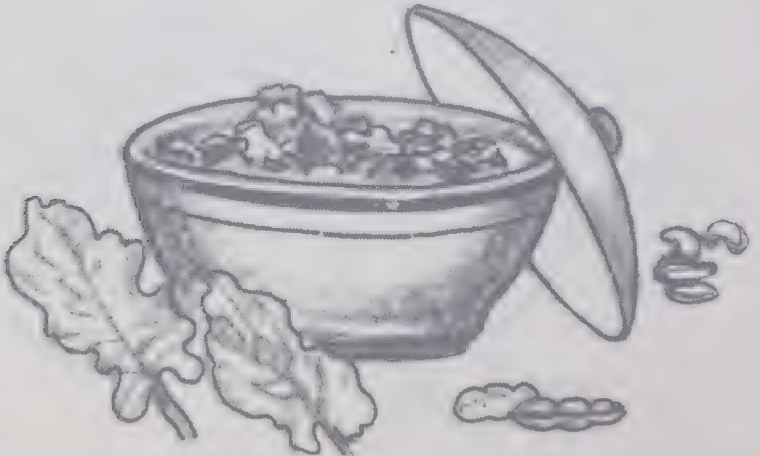


चिकन पालक

१ कील चिकन	८-१० हरव्यो मिरसांगो
४ कुडके तिरवी	५-२० लसणी बयो
१ चुडी पालक	१/२ इंच आलें, ३ कांदे, मीठ
१० मिरयां	४ कुलेरां तेल
१ चुडी कोथमीर	१ कुलेर गरम मसालो
१० लवंगां	१ मूठ भिकणां, १० बदाम
१ वाटी धंय	१० काजूगर, तमालपत्र

रीत :- आलें, लसूण, पालक चिरून, कोथमिरे पालो चिरून, हरव्यो मिरसांगो, मीठ, कांदे, भिकणां, गरम करून, बदाम थोडो वेळ उदकांत घालून, काजुबियो बी सगलें एकठांय बारीक वांटचें. गुळी काडची आनी उदक दुसरेकडेन काडचें.

चिकन कुडके करून धुवन ताका थोडो हळदी पिठो लावन दवरचें. एका आयदनांत तेल तापोवन तातूंत मिरयां, लवंगां, तमालपत्र, तिरवी घालून फुलतकच वांटल्या ती मसाल्याची गुळी बरीच परतुंचीं. उदक काडलां तें घालचें. मसालो घालचो, चिकनाचे कुडके घालचे आनी बरेंऽऽ शिजोवंचें. शिजतकच धंय घालचें. अर्द लिंबू पिळचो



चिकन शाकोती (कोथमिरे दाणे नासतना)

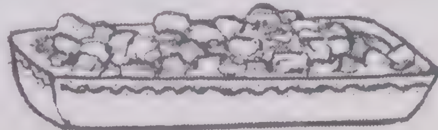
१ कील चिकन
३ वाटयो सोय
१/२ कुलेर हळदी पिठो
१० सुक्यो मिरसांगो
८ मिरयां
१ च्याचें कुलेर जिरें
२ कुडके तिरवी
४ वेळच्यो
१ इंच आलें
१५ लसणी बयो
६ लवंगां
१ लिंबू, मीठ
४ कांदे चवकोनी चिरून
४ मेजावयलीं कुलेरां तेल

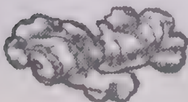
रीत :- चिकन निवळ करून ताजे जाय तशे बारीक कुडके करचे. धुवन थोडें मीठ लावन दवरचें.

हळदी पिठो, सुक्यो मिरसांगो, मिरयां, जिरें, वेळची, आलें, तिरवी, लवंगां, लसूण हें सगलें बारीक वांटचें आनी ताजी गुळी काडून दवरची. उदक वेगळें काडून दवरचें.

नाल्लांची सोय अर्दी भाजून घेवंची आनी बारीक वांटची. अर्दे सोयेचो रोस काडून दवरचो.

एका आयदनांत तेल घालून तापतकच कांदो घालून परतुंचो तांबूस जायसर. तातूंत चिकनाचे कुडके घालून धवसार जायसर परतुंचे. थोडें उदक घालून मातशें शिजोवंचें. मसाल्या गुळी घालची. बरेंच परतुंचें. धांपून शिजोवंचें. पोंदाक लागूंक जायना म्हणून दोन खेपे परतुंचें. मसाल्याचें उदक घालचें. चिकन पुराय शिजतकच भाजून वांटल्या ती सोय घालची. लिंबू पिळचो. सोयेचो रोस घालचो. मीठ घालचें आनी मातशें खतखतावन सकयल काडचें







चिकन (तोमातां घालून)

१ कील चिकन	१२ सुक्यो मिरसांगो	२ वाटयो कांद्या कीस
२५ लसणी बयो	२ वाटयो चिरिल्लें तोमात	[illegible] इंच आलें
२ च्याचीं कुलेरां खसखस	[illegible] मेजावयली मोटीं कुलेरां कोथमीर	
१0 लवंगां	३ कुलेरां हळदी पिठो	३ कुडके तिरवी
२ दावलां तेल	१/८ कुडको जायफळ	१ लिंबू
१ चुडी कोथमिरे पालो	मीठ	१ च्याचें कुलेर जिरें

रीत :- कांदो किसणेर किसोवन घेवंचो. तोमात बारीक चिरचें नाजाल्यार मातशें मिक्सरार घाल्यार जाता. रोस करचां.

चिकनाचे कुडंके करून धुवन दवरचे. कुडके मोटेशे केल्यार बरे. खसखस, लवंगां, कोथमीर, मिरसांगो हे सगले जिनस सुक्याच तव्यार तेल घालिनासतना मंद गॅसार मातशे हून करचे. मागीर खसखस. लवंगां, जिरें, कोथमीर, मिरसांगो, तिखी, जायफळ, लसणी बयो, हळदी पिठो, आलें हें बारीक वांटचें. कचकचीत दवरूंक जायना. गुळी कुशीक काडची आनी उदकय कुशीक काडून दवरचें.

एका आयदनांत तेल घालून कांदो घालचो आनी मंद गॅसाचेर तळसुंचो. तांबूस जायसर. तातूंत वांटून काडल्या ती गुळी घालचीं आनी वास येयसर, तळसुंचें. थोडो थोडो तोमाताचो रोस ना जाल्यार फोडी घालच्यो आनी तोमात मोव जायसर परतत रावचें.

तोमात मोव जातकच तोमाताचो सगलो रोस घालचो आनी खतखतो काडचो. तातूंत चिकनाचे कुडके घालचे आनी परतुंचें. मीठ घालून मंद गॅसाचेर थोडो वेळ शिजोवचें. मागीर वांटून आयलां तें उदक घालचें आनी कुडके बुडसर उदक घालचें. चिकन शिज म्हणसर शिजोवचें. शिजतकच कोथमिरे पालो बारीक चिरून घालचो. लिंबू पिळून सकयल काडचें. दाटशेंच करचें.

थोडें तिखट जाय जाल्यार चिकनांत ४ हरव्यो मिरसांगो, [illegible]0 लसणी बयो, अर्द इंच आलें, थोडो कोथमिरे पालो बारीक वांटून लावंचो आनी १५ मिनटां दवरून मागीर वयर सांगलां तशे करचें.

चिकन (कांदो, सोयेचें)

१ कील चिकन	२५ लसणी बयो	५ तिरवये कुडके
२ वाटयो उबो चिरिल्लो कांदो	२ च्याचीं कुलेरां खसखस	१/८ जायफळ, मीठ
१ च्याचें कुलेर शाहीजिरें	१ मेजावयलें कुलेर कोथमीर	१८ लवंगां
४ मेजावयलीं कुलेरां तेल	२ वाटयो तोमात	२ वाटयो सोय
१० सुक्यो मिरसांगो	१ भाजिल्लो बटाटो	५ हरव्यो मिरसांगो
१ लिंबू	२ इंच आलें	
१ मोठी चुडी कोथमिरे पालो	१ कुलेर मिरसांगा पिठो	१/२ कुलेर हळदी पिठो

रीत :- चिकन सोलून कुडके करचे. धुवन ताका हळद, मिरसांगा पिठो लावन दवरचे. खसखस, शाहीजिरें, लवंगां, सुक्यो मिरसांगो, तिरफळ, कोथमिरे दाणे तेलांत वेगवेगळे भाजून एकेकडेन दवरचें.

हरव्यो मिरसांगो, लसूण तेल घालून तळसुंचीं. कांदो तांबूस जायसर तेलांत तळसुंचो आनी काडचो. सोय भाजून घेवंची. खसखस, कोथमिरे दाणे बारीक वांटचे. मागीर सोय घालून बारीक वांटचें आनी गुळी काडची.

तळशिल्ल्यो हरव्यो मिरसांगो, लसूण, आलें, कोथमिरे पालो वांटून गुळी काडची.

तळशिल्लो कांदो वांटून ताजी गुळी काडची. गुळी काडले उपरात धुवन उदक काडून दवरचें.

एका आयदनांत २ कुलेरां तेल घालून तापतकच एक कांदो चिरून घालचो आनी मातसो तळसुंचो आनी चिकनाचे कुडके घालून परतुंचे. तेउपरांत वांटून आयलां त्या उदकान कोथमिरे पालो घालून, वांटल्या ती गुळी घोळोवन घालची. तोमात घालून धवळचें आनी बरेंऽऽ शिजोवचें. करपत जाल्यार आनीक उदक घालचें. मागीर खसखस, सोय हें घालून वांटल्या ती गुळी घालची आनी पुराय शिजोवचें. तळशिल्लो कांदो घालून वाटल्या ती गुळी घालची. शिजोवचें. शिजतकच लिंबू पिळचो, मीठ घालचें आनी मागीर सकयल काडचें.

चिकनाक पयलीं मीठ लायल्यार जाता. पूण केन्नाय वातड जाता.

चिकन (दुदाची साय घालून)

१ कील चिकन	५ वेलदोड्यां दाणे	१४ लसणी बयो
१० लवंगां	१ १/२ इंच आलें	१० लवंगां
१ च्याचें कुलेर जिरें	१ च्याचें कुलेर हळद	१ च्याचें कुलेर खसखस
२ वाटयो सोय	१ मेजांवयलें कुलेर दूद	४ कुलेरां (मेजावयलीं) तेल
२ मोटे कांदे	१/२ चुडी कोथमिरे पालो	४ हरव्यो मिरसांगो
३ मेजावयलीं कुलेरां धंय	४ मेजावयलीं कुलेरां साय	मीठ, लिंबू.

रीत :- चिकन धुवन मध्यम कुडके करचे आनी धुवन दवरचे.

जिरें, खसखस, वेलदोडे, लवंगां, सुक्यो मिरसांगो, हळदी पिठो हे जिनस वांटून गुळी काडची.

आलें, लसूण, वांटून गुळी काडची. सोय वांटून रोस काडचो. परतून थोडें उदक घालून दुसरो रोस काडून वेगळो दवरचो.

हरव्यो मिरसांगो बारीक चिरून दवरच्यो. कोथमिरे पालो चिरचो. कांदो चिरचो. एका आयदनांत तेल घालून तापोवंचें आनी कांदो घालून परतुंचो. तांबूस जातकच लसूण, आलें वांटलां तें घालचें. एक मिनीटभर परत तळसुंचें.

जिरें, हळदी पिठो बी घालून वांटून दवरल्या ती गुळी घालून परतुंचें आनी चिकनाचे कुडके घालचे. कपभर उदक घालून परतुंचें. मंद गॅसाचेर चिकन शिजतकच हरव्यो मिरसांगो, नाल्लाचो दुसरो रोस, कोथमिरे पालो, धंय, मीठ घालून बरेंऽ शिजोवंचें. पुराय शिजतकच नाल्लाचो पयलो रोस घालचो. साय (Cream) मोडून घालची आनी एक सॅकंडभर दवरून सकयल काडचें. लिंब पिळून पांच मिनटां धांपून दवरचें.



चिकन, मटन शाकोती (तीरव)

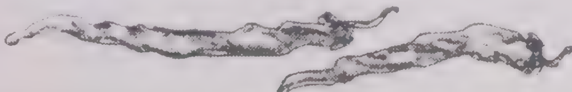
१ कील चिकन	२ मेजावयलीं कुलेरां कोथमिरे दाणे
२ वाटयो चवकोनी चिरिल्लो कांदो	१०-१५ लवंगां,
२ वाटयो सोय	२ कुडके तिरवी
१ कादो उबो चिरून	२ च्याचीं कुलेरां खसखस
४ हरव्यो मिरसांगो	१/२ दगड़फूल, १/८ जायफळ
२६ लसणी बयो	१५ सुक्यो मिरसांगो
१ इंच आलें	मीठ, लिंबू, तेल
१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो	१ ल्हानशी कोथमिरे चुडी.

रीत :- चिकनाचे कुडके करून धुवन दवरचे. थोडें तेल घालून कोथमीर मंद गॅसाचेर भाजची. तातुंतूच सुक्यो मिरसांगो भाजून कोथमीर आनी मिरसांगो काळशो - तांबशो जातकच काडच्यो. थोडें तेल घेवन तातूंत खसखस. लवंगां, तिरवी, दगडफूल, जायफळ वेगवेगळें भाजून काडचें. धा लसणी बयो फुलोवन काडच्यो. कांदो उबो चिरून तो आनी सोय तांबूस भाजची.

हरव्यो मिरसांगो, सोळा लसणी बयो, आलें, थोडो हळदी पिंठो घालचो आनी गुळी काडची. त्याच वानांत भाजून दवरल्या ती सोय आनी कांदो वांटून गुळी काडची. वान धुवन उदक काडचें.

एका आयदनात एक दावलभर तेल घालचें आनी चवकोनी चिरला तो कांदो घालचो आनी परतुंचो. चिकनाचे कुडकें घालचे. चिकनाक उदक आयलां तें घालून आयदन मद गॅसाचेर एक मिनीटभर धांपून दवरचें. रोरवडेंच परतुंचें आनी शिजोवंचें. मागीर मसालोय वान धुवन काडलां त्या उदकांत खिरोवन घालचो. चिकनाचे कुडके बुडटासर उदक घालून शिजोवंचें.

चिकन शिजतकच वांटल्या ती सोय घालची. मीठ घालचें. लिंबू पिळून खतखतावन सकयल काडचें. तिखट उणें [illegible] जाल्यार सुक्यो मिरसांगो उण्यो करच्यो.



चिकन धंय (सोय घालून)

१ कील चिकन	१६ मिरयां
३ कांदे	१/२ कप धंय
२ वाटयो सोय	४ कुडके तिखी
३-४ तांबड्यो मिरसांगो	२ च्याचीं कुलेरां खसखस
१/२ चुडी कोथमिरे पालो	२० लसणी बयो
१ १/२ इंच आलें	२ १/२ च्याचीं कुलेरां कोथमिरे दाणे
१ कुलेर जिरें	१० लवंगां, ६ वेलदोडे
४ हरव्यो मिरसांगो	मीठ, लिंबू.
४ मेजावयलीं कुलेरां तूप (तेल)	

रीत :- चिकन (मटन) कापून धुवन घेवंचें. सोय भाजून घेवंची. हरवी मिरसांग, आलें, लसण वांटून चिकनाक लावन अर्दवर दवरचें. अर्द्या तपान अर्दो कांदो बरोऽऽ तांबसो जायसर परतंचो. अर्द लवगा, वेलदोडे, तिखी, मिरयां घालचीं आनी परतंचीं. कांदो बरोऽऽ मोव जातकच धय घालचें. तप अशेंऽ वयर दिसतकच चिकनाचे कडके घालचे आनी धवसार जाय म्हणसर परतंचे आनी शिजोवंचें.

दवरिल्लीं अर्द लवगा, मिरयां, तिखी, मिरसांगो, खसखस, हळद, कोथमिरे दाणे, जिरें बी बारीक वाटून गुळी वेगळी काडची. थोडें उदक वेगळे काडचें. सोय बारीक वांटची.

एका आयदनात उरिल्लें अर्दे तूप (तेल) घालन मसालो मद गॅसाचेर परतंचो. आनी तातत शिजलां तें चिकन घालचें. आयदन धवन थोडें उदक घालचें आनी चिकन शिजसर शिजोवंचें. सोय वाटल्या ी घालची. कोथमिरे पालो चिरून घालचो आनी दोन मिनटां शिजोवन सकयल काडचें. लिंबू पिळचो.

तीख जाय जाल्यार मिरसांगो चड घालच्यो.

चिकन धंय (सोय नासतना)

१ कील चिकन	१५ मिरयां
४ वाटयो कांदो	१ कप धंय
४ कुडके तिरवी	१० सुक्यो मिरसांगो
१/२ चुडी कोथमिरे पालो	६ लसणी बयो
३/४ कुलेरां हळदी पिठो	२ कुलेरां कापिल्लें आलें
८ च्याचीं कुलेरां कोथमिरे दाणे	२ च्याचीं कुलेरां जिरे
६ वेलदोडे	गोड
६ लवंगां	१/२ वाटी तूप
२ मसाला वेलची	६ हरव्यो मिरसांगो
मीठ रुचीपुरतें	

रीत :- चिकन कुडके करून धुवन दवरचें. उपरांत चार कुलेरां तुपांत तें तळसून घेवंचें. आनी रंग बदलतकच काडून कुशीक दवरचें.

सुक्यो मिरसांगो, तिरवी, आलें, हळद, दोन वाटयो कांदो, मिरयां, जिरें, वेलदोडे, लवंगां कोथमिरे दाणे बारीक वांटचे. उरिल्लो दोन वाटयो कांदो घालून बारीक वांटून मसाल्याची गुळी काडची. हरव्यो मिरसांगो आनी कोथमिरेचो अर्दो पालो तातुंतूच वांटचो आनी अर्दो पालो चिरून दवरचो. वान धुवन उदक काडून कुशीक दवरचें.

एका आयदनांत सगलो मसालो तुपांत तळसुंचो. मातसो तपकिरी जातकच धंय मातशें हालोवन घालचें आनी परतुंचें. तूप कुशीक येतकच तळशिल्ले चिकनाचे कुडके घालून शिजोवंचें. शिजतकच मीठ घालचें. चिरून दवरिल्लो कोथमिरे पालो घालचो. हें चिकन हुनहुनीत खावंचें.

सुंगटां भुजणें

१ वाटी सोलिल्लीं सुंगटां

१ वाटी किशिल्लो कांदो

१ वाटी बारीक चिरिल्लें तोमात

१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो

२ मेजावयलें तेल, मीठ.

८ लसणी बयो चिरून

१/२ इंच आलें

३-४ हरव्यो मिरसांगो

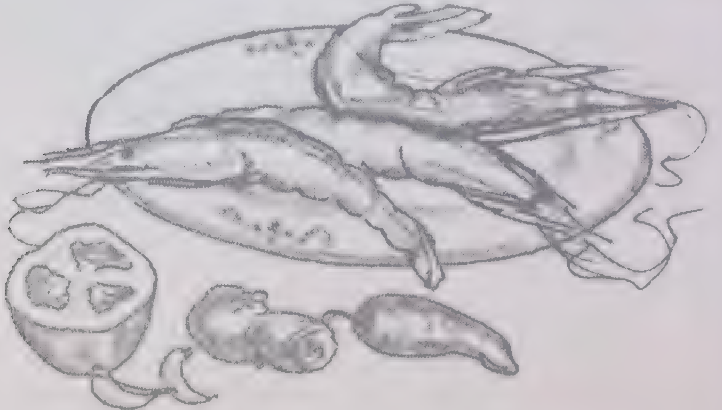
१ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो

रीत :- सुंगटां सोलून धुवन निवळ करचीं. लसूण, आलें, हरवी मिरसांग बारीक धोडावंची.

एका आयदनांत तेल घालून तापोवंचें. तातूंत कांदो किसून वा बारीक चिरून घालचो आनी तांबूस जायसर तळसुंचो.

आलें, लसूण, हरवी मिरसांग चिरून धोडावन घालची आनी बरीऽऽ तळसुंची. तोमात घालचें आनी मातशें परतुंचें. धांपणें घालून उजो मंद करचो. परत परत परतून घेवंचें. ताका आपुणूच उदक सुट्टा.

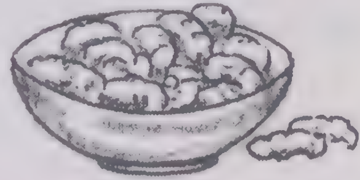
तोमाताची साल सुटतकच सुंगटां घालचीं. तिरवट, हळदीपूड घालची. दोन वाटयो उदक घालचें आनी गॅस चड मोटो दवरिनासतना शिजोवंचें. सुंगटां शिजतकच कोथमिरे पालो चिरून घालचो. मीठ घालून, दाटशेंच दवरून सकयल काडचें.

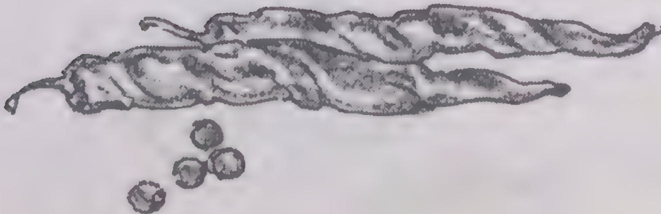


सुंगटां बालच्यांव

११/२ वाटी सोलिल्लीं सुंगटां	२ इंच तिरवी
६ सुक्यो मिरसांगो	१५ मिरयां
१५ लसणी बयो	७ कांदे
१/२ च्याचें कुलेर जिरें	१ कुलेर हळदी पिठो
१ चुडी कोथमिरे पालो	५ चिरिल्लीं तोमातां
आमटाण, मीठ रुचीपुरतें	८ लवंगां
१ वाटी तोमातां सॉस	

रीत :- ११/२ मेजावयलें कुलेर तुपात कांदो बारीक चिरून परतून घेवंचो. तातूत सुंगटां धुवन घालचीं. तवीं जायसर तळसून घेवंचीं. मागीर तोमात बारीक चिरून घालचें. तोमात मोव जातकच तिरवी, जिरें, मिरसांगो, लसूण, हळद, एक कांदो, मिरया, लवंगां, आमटाण बारीक वाटून ताजी गुळी काडची आनी हो मसालो तातूत घालचो आनी बरोच परतुंचो आनी मद गॅसाचेर शिजोवंचें. जाय जाल्यार थोडें उदक घालचें. कोथमिरे पालो चिरून घालचो. १ वाटीभर तोमातां सॉस घालचें आनी सकयल काडचें. हो बालच्यांव दाटसोच करूक जाय.





बांगडे : सगले भरून

५ बांगडे	आमटाण, मीठ, तेल
१ वाटी सोय	तांदळाचें पीठ
१/२ वाटी बारीक चिरिल्लो कांदो	१/२ च्याचें कुलेर हळद
१ १/२ च्याचें कलेर मिरसांगे पिठो	

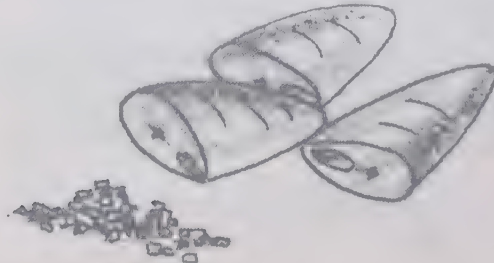
रीत : - बांगडे धुवन उजरावंचें आनी तकलेकडलो एक कुडको काडून सगलोच दवरचो. पोटाकडेन निवळ करचो. मर्दीच दोनूय वटानी उबे घाय घालून मीठ लावन दवरचें.

सोय, हळदी पिठो, मिरसागे पिठो, मीठ आनी आमटाण घालून मातशें रगडच्यार मोटशेंच वांटचें. तातूंत कांदो चिरून घालचो आनी सगलें मिस्तुराद करचें. सुकेंच करूंक जाय. तातूंत कोथमिरे पालो चिरून घालचो.

बांगडे धुवन तांकां थोडो मिरसांगे पिठो आनी हळदी पिठो लावंचो आनी पोटांत तें मिश्रण गच्च भरचें. तांदळाचें पीठ लावन बांगडे दवरचे.

गॅसाचेर तवो दवरून तापतकच चार कुलेरां तेल घालंचें. तांदळाचें पीठ सारकें लावन ल्हवूच एक एक बांगडो तव्यार घालचो. गॅस थोडो मंद करचो. बांगडे तपकिरी जातकच परतुंचे. चारूय वटांनी चुरचुरीत तळचे. सकयल काडून थोडो वेळ दवरचे आनी हूनशेच खावंचे.

आलें, लसूण, आवडटा जाल्यार वाटटना घालची. तशेंच आमटाणीचें उदक करून घाल्यार जाता. लिंबूय पिळळयार उपकारता.



बांगड्यांचे तळिल्ले कटलेट

४ बांगडे	१/४ च्याचे कलेर हळदी पूड
२ मध्यम बटाटे	मीठ रुची पुरतें
१/२ इंच आलें	१/२ च्याचें कुलर मिरची पूड
१६ लसणी बयो	तेल, तांदळाचो रवो
३ ४ हरव्यो मिरसांगो	२ कांदे बारीक चिरून.

रीत : - बांगडे उजरावन धुवन मीठ लावन धा मिनटां दवरचे. मागीर धुवन एका आयदनांत घालचे. तातूंत उदक घालून गसार दवरचें. तातंत थोडो मिरसांगे पिठो आनी हळदी पूड घालची आनी खतखतां येतकच बंद करचें. थंड जातकच बांगड्याचो कांटो काडचो. सगले कांटे बरे करून काडच आनी कुस करून गुळो करून दवरचो. बटाटे उकडून किसोवन तातूंत मिक्स करचे.

आलें, लसूण, हरव्यो मिरसांगो बारीक चिरच्या आनी धाडावन धुवचें. तातंत कोथमीर चिरून घालची. मीठ घालचें. लिंबू पिळचो आनी हे सगळे बांगडे कुस करून दवरल्यांत तातंत घालून मिक्स करचें. तिखट जाय जाल्यार आनीक हरव्या मिरसांगो घालच्यो. बटाटाचो गळो आनी बांगड्याचो आलें तीं घालून केल्लो गुळो बरो कालोवन एकजीव करचो. लिंबायेदे गुळे करून तांदळाच्या पिठांत वा रव्यांत ना जाल्यार पावाचो चुरो लावन चेपटोसोच आकार दिवंचो. ते हुंडशाच तेलांत तर्पाकिरी नायसर चुरचुरीत तळचे. हून हून खावंचे.

दुसऱ्या कसल्याय नुस्त्याचे केल्यार जातात. सवनाळ्याचे करचें. तशेंच तातंत १ १/२ मोटें कलरा चण्या दाळी पीठ घालचें. कुस करून रवा वा पीठ लायनासतना तव्यार तेल घालून चुरचुरीत तळून काडल्यार जाता.



तिसऱ्यांचे दांगर

१ वाटी तिसऱ्यांची कालवां

१ वाटी सोय

१ लिंबू, मीठ, तांदळांचें पीठ, तेल.

१ वाटी बारीक चिरून कांदो

११/२ च्याचें कुलेर सांबार

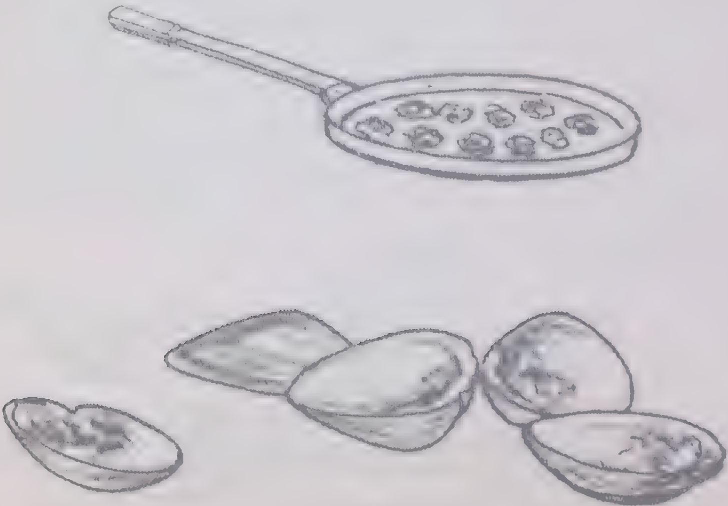
रीत : - सोय आनी सांबार मातसो वांटचो. सोय मोटशीच दवरची.

तिसऱ्यो कल्लावन कालवां काडचीं आनी धुवन घेवंचीं.

कांदो बारीक चिरचो. तातूत कालवां सांबार घालून वाटल्या ती सोय, लिंबू पिळून एक करची. मीठ घालचें. उदक घालचें न्हय. पातळ दिसल्यार थोडें तांदळाचें पीठ ना जाल्यार बेसनाचे पीठ मिक्स करचें. तांदळाचें पीठ लावन तव्यार मंद गॅसाचेर तळचें.

ल्हान ल्हान वाटकुळे दांगर करून आपल्याक जाय तशे दाट-पातळ करचे. ते बरेच भाजूंक जाय.

अशेच कालवां निवळ करून दांगर करू येतात. कालवां पयलीं शिजयल्यार जाता. ना जाल्यार मंद गॅसाचेर दांगर करचे.



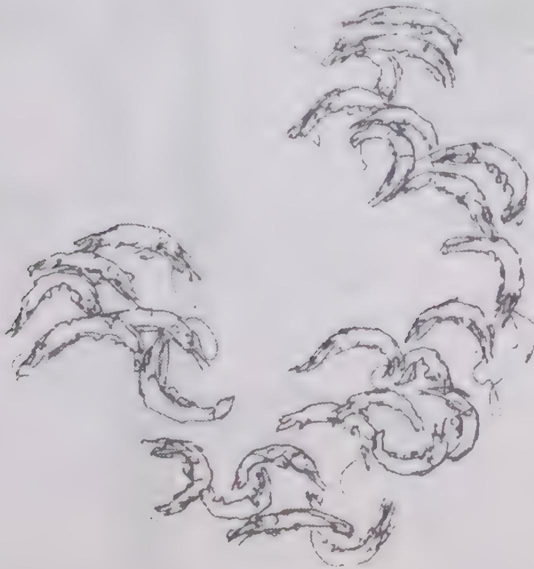
सुंगटांचे दांगर

१ वाटी बारीक सुंगटां	१ वाटी कांदो बारीक चिरून
१ वाटी सोय	१ १/२ च्याचें कुलेर सांबार
१ लिंबू	मीठ
२ कुलेरां तांदळां पीठ	तेल.

रीत : - तिसऱ्यांचे दांगर करतात तशेंच करचें. सुंगटां सोलून घेवंचीं. कांदो बारीक चिरचो. सोय सांबार घालून वांटची. तातूंत लिंबू पिळचो. मीठ घालचें. कांदो घालचो. तांदळाचें पीठ घालचें. कालोवन मागीर सुंगटां घालचीं.

सारकें कालोवन गुळे करचे आनी तव्यार थोडें तेल घालून ताजेर ल्हान ल्हान दांगर घालचे.

अशेच पिठाक लायनासतना तिसऱ्यांचे दांगर करूं येतात. पूण कालयतना पीठ घालूंक जाय.

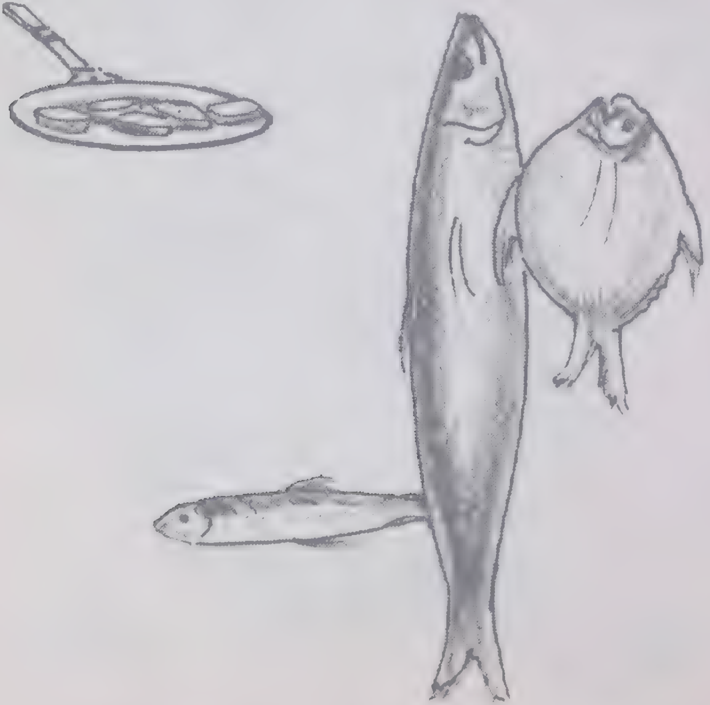


.तळिल्लें नुस्तें

(बांगडे, पांपलेट, विसवण, कल्ली, मुड्डश्यो, सवनाळे, शेंवटाळयो)

विसवणाचीं पोस्तां	मीठ, तेल
मिरसांगे पिठो	हळदी पिठो
तांदळां पीठ	

रीत : - विसवणाचीं पोस्तां मीठ लावन १५ मिनटां दवरप. तांचे दोन दोन कुडके करप. पोस्तां ल्हान आसल्यार सगलींच दवरचीं. धुवन तांकां मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो लावंचो आनी तांदळा पिठाक चारूय वटांनी लावन तापिल्ल्या तव्यार ४ कुलेरां तेल घालून चुरचुरीत तळून काडचे. २ ३ खेपे परतुंचे.



नुस्तें हरव्या मिरसांगांनी तळप

(बांगडे, विसवण, चणकूल, पांपलेट)

६ पांपलेटी कुडके	४ हरव्यो मिरसांगो	१/२ आलें
६ लसणी बयो	मीठ, तेल, हळदी पिठो.	

रीत : - पांपलेट उजरावन, धुवन, मीठ लावन १५ मिनटां दवरची.

आलें, लसूण, हरव्यो मिरसांगो, हळद, उदक घालिनासतना बारीक वांटचें.

उजरायल्ले पांपलेटीचे तकलेचे कुडके कुशीक काडचे आनी बाकिच्या कुडक्यांक धुवन ही मसाल्याची वांटल्या ती गुळी चारूय वटांनी लावंची.

तवो तापत दवरून ताजेर चार कुलेरां तेल घालचें आनी हे कुडके तांदळाच्या पिठाक लावन तव्यार घालचे. थोडया वेळान परतुंचे. थोडें तेल आनीक घालचें आनी चुरचुरीत करून काडचें.

ओवनांत केल्यार जातात.



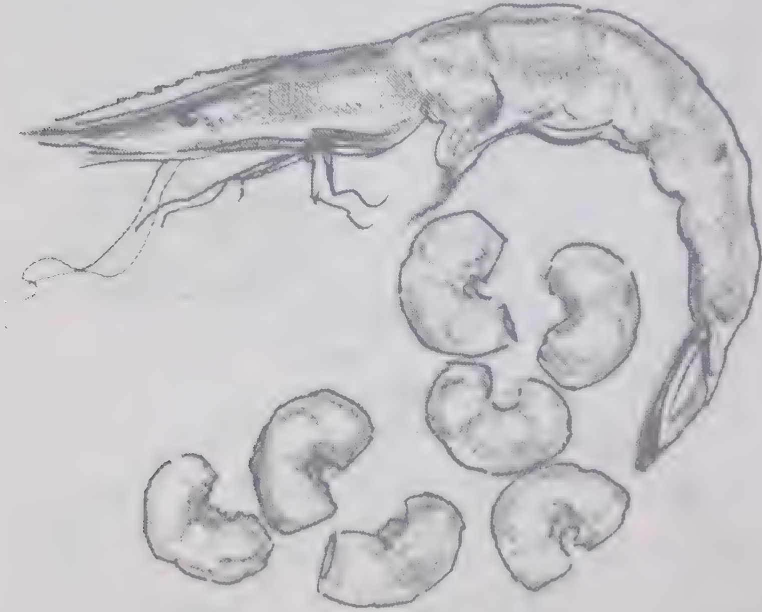
तळिल्लीं मोटीं सुंगटां

मोटीं सुंगटां	मिरसांगे पिठो
हळदी पिठो	तांदळां पीठ
मीठ	तळपारवातीर तेल

रीत :- सुंगटां सोलून मदीं घाय घालून अर्दीं करचीं आनी ताकाच सांडचीं. थोडें मीठ लावन दवरचीं. ४-५ मिनटांनी धुंवचीं मागीर मिरसांगे पिठो लावंचो.

तवो तापतकच तांदळाच्या पिठाक लावन तेल घालून चुरचुरीत भाजचीं. सुंगटां बारीक आसल्यार अर्दीं करिनासतना तशींच तळचीं.

तशेंच चण्याचे दाळीच्या पिठांत मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो घालचो आनी सुंगटां वयलेवयर तातूंत बुडोवन तळचीं.



कळपुटी

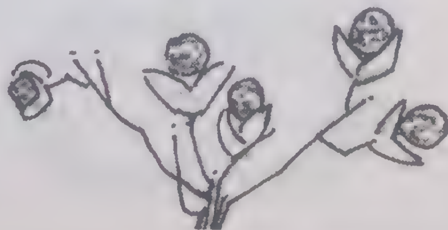
विसवणाचे तकलेकडचे कुडके, शेंपडेचे आनी कुशीचे वा ल्हान ल्हान कुडके घालून कळपुटी करतात. तशेंच पांपलेट, बांगडो हांचेय कुडके घालून कळपुटी करूंक जाता.

१०-१२ लसणी बयो	१०/१५ तेफळां
१ इंच आलें	१० भिण्णां सोलां
११/२ वाटी सोय	४ हरव्यो मिरसांगो
११/२ वाटी चिरिल्लो कांदो	मीठ
११/२ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो	कोथमिरे पालो
१/४ च्याचें कुलेर हळदी पिठो.	

रीत : - सोय, लसणी पाकळयो, आलें, घाटी मिरसांगां पिठो, हळदी पिठो बी घालून मोटशेंच मातशें वांटल्यार पुरो. वांटून गुळी काडची. उदक वेगळें काडचें. तेफळां मातशीं धोडावन तीं आनी उदक काडचें.

एका आयदनांत वांटल्या ती सोय आनी तेफळां, उदक घालचें. मीठ घालून नुस्त्याचे कुडके घालचे. कांदो चिरून घालचो. सोलां आनी हरव्यो मिरसांगो उब्यो चिरून घालच्यो: वांटून धुवन आयलां तें उदक घालचें आनी ल्हवल्हवू सकयल वयर हालोवन एक करचें. सगल्याक सारकें मीठ लागता अशें करचें.

नुस्त्याचे कुडके बुडसर उदक जाय आनी तें गॅसाचेर दवरचें. गॅस मंद दवरून शिजोवंचें. धांपून आयदन पकडीन धरून हालोवंचें. करपूंक दिवंचें न्हय. कांदो शिजतकच मोटो गॅस करून उदक सुकोवंचें. मातशें पातळ आसल्यार जाता. कोथमिरे पालो बारीक चिरून घालचो.



सुंगटांचें सुकें

१ वाटी निवळ केल्लीं सुंगटां

१ वाटी सोय

१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो

कोथमिरे पालो

१ वाटी चिरिल्लो कांदो

१ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो

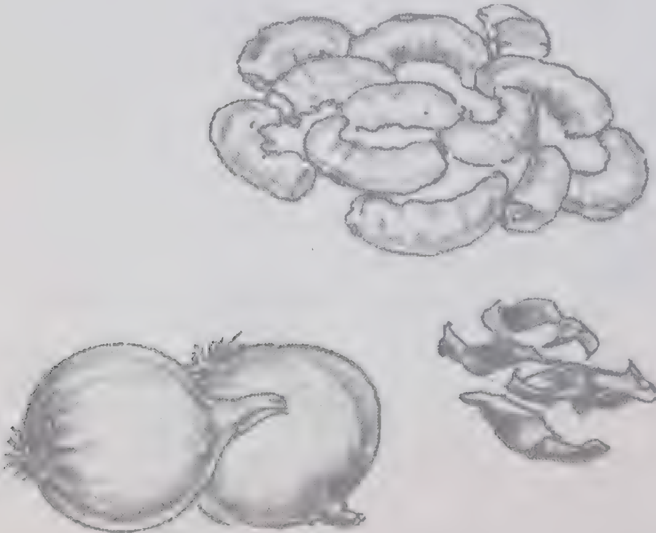
५ भिण्णां सोलां

मीठ.

रीत : - सुंगटां निवळ करून धुवन घेवंचीं. कांदो चिरून दवरचो.

सोय, मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो घालून मोटशीच वांटची. थोडें उदकय काडचें.

सुंगटां, कांदो आनी वांटल्या ती सोय एक करची. मीठ आनी उदक आयलां तें घालचें. सोलां घालून हातान सारकें हालोवंचें. सगलें भिजून उदक थोडें वयर येवंक जाय. मागीर गॅसार दवरून मंद गॅसाचेर शिजोवंचें. कांदो शिजतकच कोथमिरे पालो घालून सुकें जातकच सकयल काडचें.



तिसऱ्यांचें सुकें

२ मापां तिसऱ्यो	१ वाटी सोय
१ वाटी चिरिल्लो कांदो	१ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो
१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो	५-६ भिण्णां सोलां
मीठ	कोथमिरे पालो.

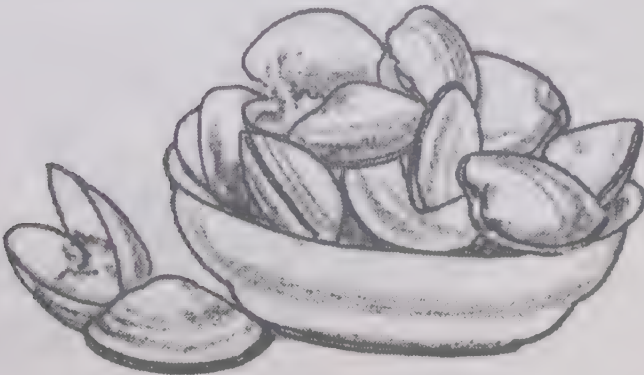
रीत :- तिसऱ्यो कल्लावन एक शिंपी भायर उडोवंची आनी एके शिंपयेंत काल्रूं दवरून उजरावन घेवंच्यो. चडशेंच उदक घेवन धुवन घेवंच्यो.

सोय सांबार वा मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो घालून वांटून काडची. थोडें उदक काडचें आनी कांदो थोडें तेल घालून एका आयदनांत मातसो तळसुंचो. तातूंत वांटल्या ती सोय तिसऱ्यो, सोलां, मीठ घालून शिजोवंची.

तिसऱ्यो बुडसर उदक घालूंक जाय. तिसऱ्यो शिजतकच उदक सुकोवन चरचरावन कोथमिरे पालो घालून सकयल काडूंक जाय.

सुक्याक सांबार आवडटा जाल्यार सांबार घालचो. नाका जाल्यार मिरसांगे पिठो घालचो.

सोय आनी कांदो तळशिनासतना सुंगटां सुक्याभाशेन तिसऱ्यां सुकें करूं येता.



बांगड्यांचें सुकें

१५ बांगड्यांचे कुडके	५ भिण्णां सोलां
११/२ वाटी सोय	१/२ इंच आलें
१ वाटी कांदो चिरिल्लो	७-८ तेफळां
६ लसणी बयो	४ हरव्यो मिरसांगो
१ च्याचें कुलेर मिरसांगे पूड	कोथमिरे पालो
१ च्याचें कुलेर हळदी पूड	मीठ.

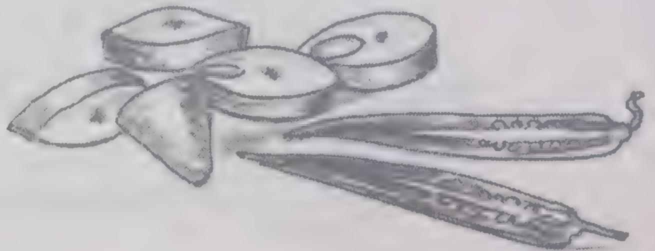
रीत : - बांगडे उजरावन तांचे ३/४ इंचाचे कुडके करचे. मोठे बांगडे आसल्यार १/२ इंचाचो एक अशे कुडके करचे. मीठ लावन पंदरा मिनटां दवरचे. मदले आनी शेंपडेकडले अशे १५ कुडके हेरवातीर धुवन घेवंचें.

सोय, लसणी बयो, आलें, मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो वांटून गुळी काडची. हें मातशें वाटल्यार पुरो. तेफळां धाडायले उपरांत वानाचें उदक काडून दवरचें.

एका आयदनांत थोडें तेल घालून कांदो मंद गॅसाचेर तळसून घेवंचो. तातूंत वांटल्या ती सोय घालून कांदो शिजोवंचो. हरव्यो मिरसांगो उब्यो चिरून घालच्यो. मीठ घालचें. कांदो शिजतकच बांगड्यांचे कुडके घालून, सोलां घालून ल्हवूल्हवू धवळचें. पकडीन धरून हालयल्यार जाता.

बांगडे शिजतकच उदक सुकोवन कोथमिरे पालो घालून सकयल काडचें. हें सुकें मंद गॅसाचेर धांपून, करपूंक दिनासतना करूंक जाय.

अशेंच ताल्ल्यांचें, पेडव्यांचें सुकें करचें. तेफळां, मिरसांगे पिठो जाय तसो चड थोडो करूं येता.



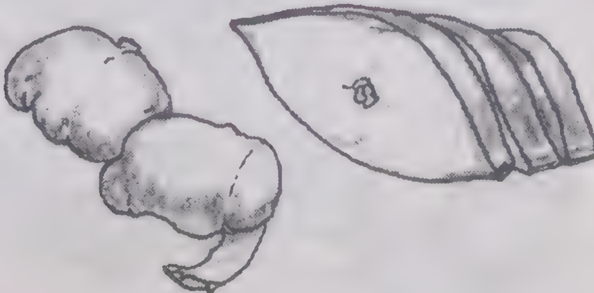
विसवणाचे कटलेट

१५ कुडके नुस्त्याचे (बांगडो, विसवण)	कोथमिरे पालो
२ मध्यम बटाट	१ कांदो
१/४ च्याचें कुलेर हळदी पिठो	१६ लसणी बोयो
१/२ च्याचें कुलेर मिरची पूंड	४ हरव्यो मिरसांगो
१/२ इंच आलें	तेल
रवो	लिंबू, मीठ.

रीत : - विसवणाचीं ४ पोस्तां धुवन घेवंचीं. एका आयदनांत उदक तापत दवरचें. तातूंत मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो घालचो. उदकाक खतखतो येतकच तातूंत विसवणाचीं पोस्तां घालचीं. पांच मिनटां दवरचीं आनी सकयल काडचीं. थंड जातकच कांटो काडचो. निवळ करचीं आनी कूस करून दवरचीं. लिंबू पिळचो, बटाटां उकडून किसोवंचीं.

आलें, लसूण, हरव्यो मिरसांगो बारीक चिरून धोडावन घेवंचीं. तातूंत कोथमीर चिरून घालची. मीठ घालचें. पोस्तां कूस करून दवरल्यांत तीं आनी किसयल्लें बटाट घेवन दोनूय एक करचें. धोडावन दवरल्या ती गुळी घालची आनी हातान बरीच मिक्स करचें. लिंबा येदे गुळे करचे. चेपटेशेच करचे. रव्याक जावं तांदळा रव्याक पिठाक लावन खोलशा तव्याचेर चड तेलान तळून काडचे.

तोमाताच्या सॉसावांगडा खावंचे. बांगडो, सवनाळे बी नुस्त्याचे अशेच कांटो काडून कटलेट करूं येता.



बांगड्यांचे कटलेट (तांतीं घालून)

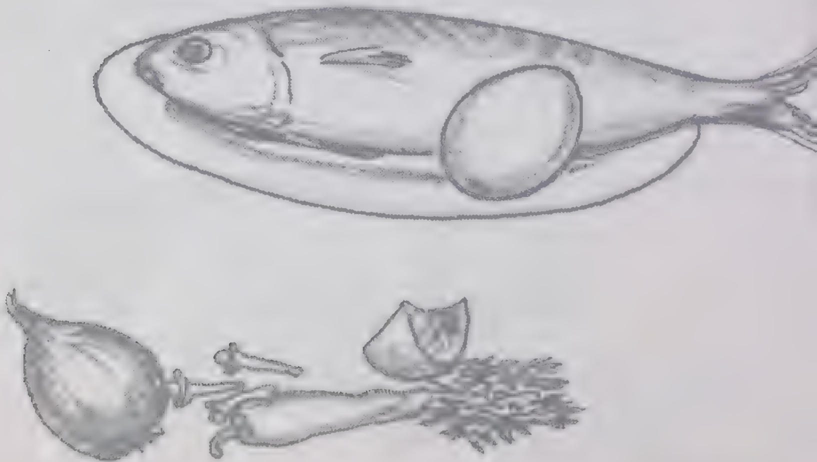
४ लवगां	५ मिरयां
१/२ कुलेर जिरें	१ इंच तिरवी
१ इंच आलें	मीठ
लिंबू	६ लसणी बयो
१ कांदो	४ हरव्यो मिरसांगो
१ तांतीं	बांगड्या कुडके.

रीत : - बांगडे कटलेटांखातीर उकडटात तशे पयलीं उकडून घेवंचे. तांचो कांटो काडचो

लवंगां, जिरें, लसूण, मिरसांगो, मिरयां, तिरवी, आलें बी वांटून मसालो काडचो. कांदो बारीक चिरून घेवंचो.

कांदो, वांटला तो मसालो आनी बांगड्यांचे कूस केल्ले कुडके मुड्डून सामके एकजीव करचे. लिंबू पिळचो. १ तांतीं फेंसून घालचें आनी एकजीव करून लिंबायेदे गुळे करून खोलशा तव्यार तळचे. जाय तशे चेपटे करचे.

थोडें बटाट उकडून किसून घाल्यार जाता.



भरिल्ली सगली पांपलेट

४ पांपलेटी मध्यम	कोथमिरे पालो
१/२ इंच आलें	हळदी पिठो
१० लसणी बयो	मिरसांगे पिठो
५ हरव्यो मिरसांगो	तांदळां पीठ
१/२ वाटी सोय	लिंबू, मीठ

रीत : - पांपलेटी उजरावन तकली-शेंपडी काडून मदीं शीर घालची. मीठ लावन धायेक मिनटां दवरच्यो.

कोथमिरे पालो, आलें, लसूण, हरवी मिरसांग आनी सोय बारीक वांटून गुळी काडची. तातूंत मीठ घालचें. लिंबू पिळचो.

पांपलेटी धुवन घेवंच्यो आनी ही गुळी चार वांटे करून प्रत्येक पापलेटीच्या पोटांत एक एक वांटो भरचो. गुळी भरचे पयलीं पांपलेट निवळ धुवन तिका मिरसांगे पिठो आनी हळदी पिठो लावनूच मागीर ही गुळी पोटांत भरची.

तांदळाचें पीठ लावन पांपलेटी तव्यार तेल घालून चुरचुरीत तळच्यो.



सगले बांगडे भरप

(हरव्या मिरसांगांचे)

५ बांगडे
१ वाटी सोय
१/२ वाटी बारीक चिरिल्लो कांदो
तेल
तांदळाचें पीठ
१/२ च्याचें कुलेर हळदी पिठो
११/२ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो
१ लिंबू
६ लसणी बयो
४ हरव्यो मिरसांगो

रीत : - बांगडे धुवन बोडकी काडून सगलेच दवरचे. मदींच पोटाकडेन निवळ करचे आनी दोनूय वटांनी घाय घालचो. मीठ लावन धायेक मिनटां दवरचें. उपरांत धुवन हळद आनी मिरसांगे पिठो लावन दवरचे. हरव्यो मिरसांगो, सोय, हळदी पिठो, मिरसांगे पिठो आलें, लसूण मातशी वांटची आनी गुळी काडची.

कोथमिरे पालो बारीक चिरचो. कांदो बारीक चिरचो. मागीर ती गुळी आनी कांदो तशेंच कोथमिरे पालो सगलें सारकें एकठांय करचें. मीठ आनी लिंबू घालचो. सगलें एक सारकें मळून जातकच ताजे पांच सारके वांटे करचे आनी बांगड्यांमदीं दोनय वटांनी प्रत्येक बांगड्याक एक वांटो करून भरचे. गच्च भरतकच रवो ना जाल्यार तांदळाचें पीठ लावन तवो गॅसाचेर दवरून तापोवंचो. तव्यार तेल घालून हे बांगडे घालचे.

गॅस थोडो मंदसोच दवरून हे बांगडे तपकिरी जायसर चारूय वटांनी परतून चुरचुरीत तळचे. सकयल काडून थोडो वेळ उकतेच दवरचे आनी हूनशेच खावंचे.



सुक्या बांगड्यांची किसमूर

४ सुके बांगडे
१ मध्यम कांदो
१/२ कुलेर खोबरेल तेल
१ वाटी सोय.
१ च्याचें कुलेर मिरची पूड
१/४ च्याचें कुलेर हळदी पूड
थोडी आमटाण

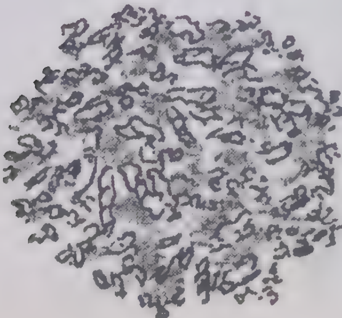
रीत : - बांगडे गॅसाचेर मातशे हून करचे. रोखडयोच तांच्यो साली काडच्यो. कांटे काडपाखातीर जमनीर धरून फाटल्यान धाडावंचें. तेबराबर बांगडो अर्दो जाता. ताजो मदलो आनी कुशीचे कांटे काडचे. गॅसाचेर दवरून चारूय वटांनी परत भाजचो. तव्यार लेगीत भाजल्यार जाता.

आदोळेचेर तांचे बारीक बारीक कुडके करचे. कुलेरभर खोबरेल तेल घालचें. सोय, मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो आनी आमटाणीचें उदक दाटशेंच करून कालोवन दवरचें.

बांगड्यांचे कुडके घालचे. मीठ जाय जाल्यार घालचें. वाडच्या वेळार कांदो बारीक चिरून घालचो आनी मिक्स करून वाडचे.

कांदो हरवो आवडना जाल्यार मातसो तळसून घाल्यार जाता. तशेंच बांगडो भाजतकच बरोच धाडावन मागिरूच कुडके करचे.





ताज्या बांगड्यांची किसमूर

रीत : - ४ ताजे बांगडे उजरावन मीठ लावन धायेक मिनटां सगलेच दवरचे.

उप्रांत धुवन ओवनांत भाजचे आनी कांटो काडचो.

सुक्या बांगड्यांची किसमूर करूंक जें साहित्य लागता तेंच हे किसमुरीखातीर पुरो. कांदो मातसो तळशितकच जालो.

बांगडे कांटो काडून मुड्डून घेवंचे.



सुक्या सुंगटांची किसमूर

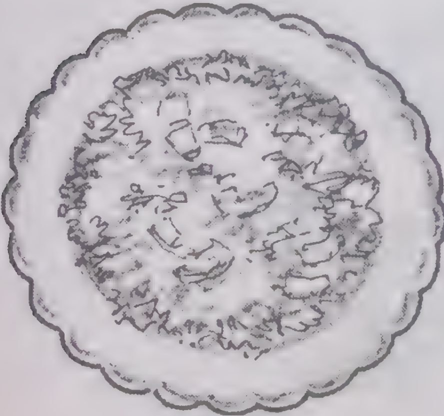
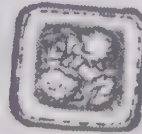
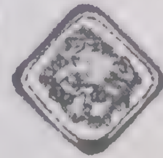
२ वाटयो निवळ केल्लीं सुकीं सुंगटां	मीठ
आमटाण	१ वाटी सोय
१ च्याचें कुलेर मिरची पूड	१ कांदो
१/४ १ च्याचें कुलेर हळदी पूड	२ कुलेरां तेल

रीत : - सुकीं सुंगटां तकली, पांय, शेंपडी काडून निवळ करचीं. गॅसाचेर तवो दवरून ताजेर सुंगटां घालचीं. २ कुलेरां तेल घालचें आनी मंद गॅसाचेर कुलेरान हालयत तांबूस, चुरचुरीत जायसर भाजून घेवंचीं. काळीं पडूंक जायनात. थोडो वेळ भाजतकच कुरकुरीत जातात.

मागीर एका सुंगटाचे दोन-तीन अशे कुडके करचे. कांदो बारीक चिरून घेवंचो. सोय, हळदी पूड, मिरची पूड, आमटाणी उदक, मीठ घालून एक करून दवरची.

वाडटना सुंगटां, कांदो आनी सोय चिड्डून मिक्स करचें आनी वाडचें. सुंगटां पयलींच मिक्स करून दवरल्यार मोव जातात. कांदो जाय जाल्यार तळसून घालचो.

गालम्याचीय अशीच किसमूर करूं येता. गालम्याचीं सुंगटां बारीक आशिल्ल्यान सुंगटां सारके कुडके करपाची गरज पडना.

वडयांची किसमूर

२ वाटयो वडयो	१ वाटी सोय
१ कांदो	३ चमचे तेल

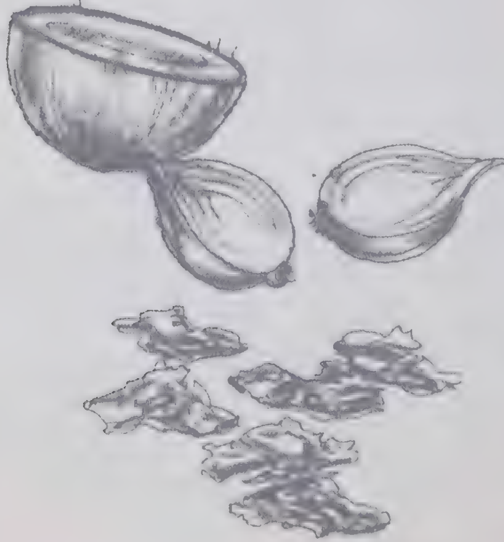
रीत : - तव्याचेर तेल घालून वडयो घालच्यो. मंद गॅसाचेर परतुंच्यो. काळयो करच्यो न्हय. कुरकुरीत जातकच तांची बारीक पूड करची.

कांदो बारीक चिरचो. सोय आनी कांदो एक करचो. सारकें कालोवचें आनी वडयां पूड आनी सोय-कांदो वेगवेगळें दवरचें.

जेवंच्या वेळार दोनूय मिक्स करून बरेंच चिड्डून घेवंचें आनी वाडचें.

मीठ आनी तिखट जाय जाल्यार कांदो आनी सोय मिक्स करतना सोयेंत घालचें आनी मागीर वडयां पूड मिक्स करची.

वडयांक तिखट आनी मीठ आसता देखून मीठ, तिखट चडशें घालिनात.



बटाट कटलेट (तांतीं घालून)

४ उकडिल्लीं बटाटां	५ हरव्यो मिरसांगो
१ इंच आलें	१ ल्हानशी चुडी कोथमीर
१0 लसणी बयो	१/३ वाटी चिरिल्लो कांदो
२ स्लायस पाव	२ तांतयां

रुचीखातीर मीठ, साकर, लिंबू.

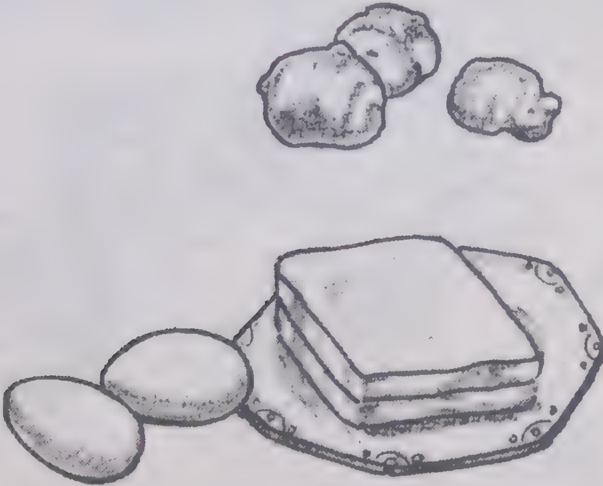
रीत :- बटाटां उकडून किसणेचेर किसून घेवंचें.

आलें, लसूण, हरव्यो मिरसांगो, कोथमीरे पालो वांटचो. कांदो बारीक चिरचो. पावाच्यो स्लायसी उदकांत भिजत घालून फुगतकच पिळून काडच्यो.

बटाटाच्या किसांत हें सगलें भरसण मळून घेवंचें. लिंबू पिळचो. मीठ घालचें. थोडी साकर घालची. लिंबायेदयो गुळयो करच्यो. तांकां चेपटो आकार दिवंचो.

तांतयां फेंसून तातूंत एक एक बुडोवन, सुक्या पावाच्या चुऱ्याक लावन, तुपान तळच्यो.

हातूंत गाजर, वालपापडी उकडून बारीक कुडके करून घाल्यार जाता.



बटाटांचे कटलेट

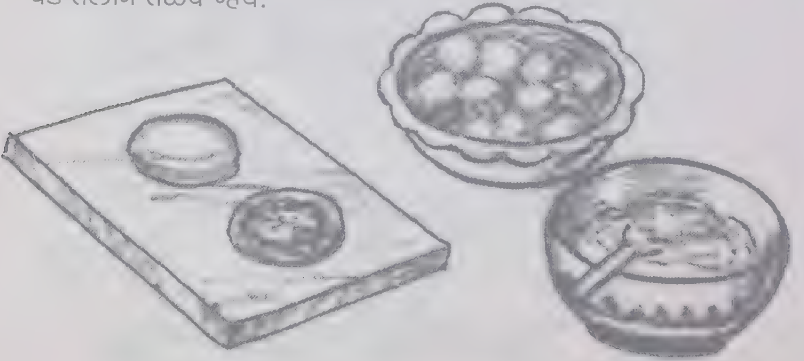
६ मध्यम बटाटां	१ च्याचें कुलेर लिंबारोस
११/२ वाटी सोय	२ मेजावयलीं कुलेरां तांदळां पीठ
१/२ इंच आलें	१५ लसणी बयो
३ हरव्यो मिरसांगो	१ ल्हान चुडी कोथमिरे पालो
मीठ	तेल (तूप)

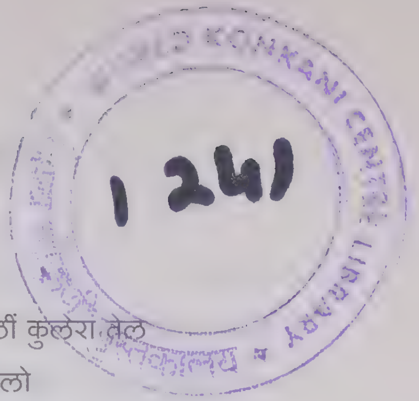
रीत - - सोय, आलें, हरव्यो मिरसांगो, कोथमिरे पालो, लसणी बयो, मीठ घालून बारीक चटणी वांटची. लिंबा रोस घालून एक करून दवरची.

बटाटां उकडून सोलून किसणेचेर किसचें. मीठ घालून बरेंऽऽ मळून घेवंचें. बटाटां उकडटना कुकरांत एका आयदनांत उदक घालनासतना लावन उकडचें. तांचें पीठ पातळ दिसता जाल्यार तांदळाचें वा चण्याचें पीठ थोडें घालचें आनी मळचें आनी बारीक गुळयो करच्यो. लाटफळयाचेर प्लास्टीक घेवन गुळी थापची आनी वाटकुळी लाती कशी करची. ताका कुलेरभर चटणी दाटशीच लावंची. सगल्याक सारकी पातळावंची. दुसरी एक अशीच लाती थापची आनी ते चटणी लायिल्ले लातयेचेर घालची. हातान वाटकुळीच दामची. वाटयेन वाटकुळी करून घेवंची. उकती उरूंक दिवंची न्हय.

तव्याचेर तेल घालून तांबूस जायसर तळच्यो. परतुंच्यो.

चड तेलान तळचें न्हय.





तांतयांची भाजी

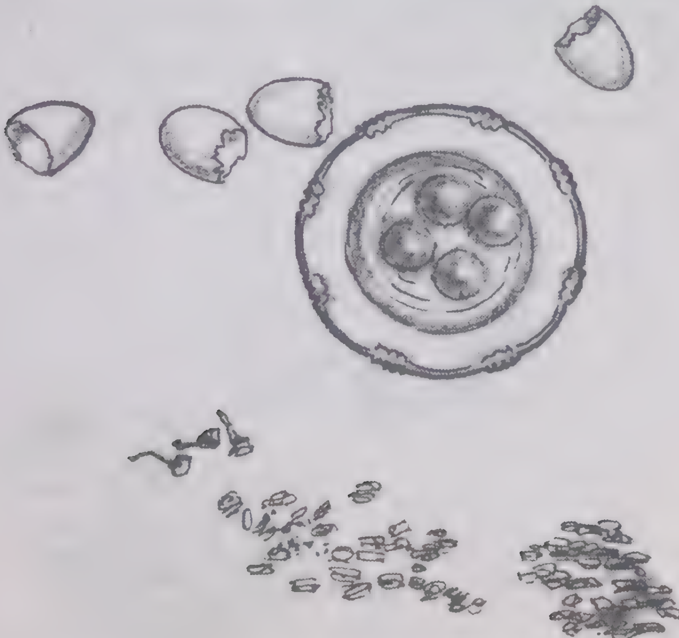
४ तांतयां	मीठ
४ कांदे	२ मेजावयलीं कुल्लेरां तेल
२ हरव्यो मिरसांगो	कोथमिरे पालो

रीत : - तांतयां बरींऽऽ फेंसून घेवंचीं. कांदो आनी मिरसांगो बारीक चिरचे.

खोलगट कायलींत तेल घालचें. तापतकच मिरसांगो आनी कांदो घालून मंद गॅसाचेर कांदो परतुंचो. धांपून दवरचें आनी परत परतुंचो.

कांदो हारशाभाशेन जातकच फेंसून घेतिल्ल्या तांतयांनी मीठ घालून आनीक मातशें फेंसचें. तें थोडें थोडें कांदयाचेर ओतचें. गॅस मंदूच दवरचो. परतीत रावचें. मुळाक लागूंक दिवंक फावोना.

सुकतकच कोथमिरे पालो चिरून घालचो. सकयल काडचें. चपाती वा पावा वांगडा हून हून खावंची.



तांतयांचें हुमण (१)

३-४ तांतयां

१ वाटी बारीक चिरिल्लो कांदो

१ वाटी पिकिल्लें तोमात, बारीक चिरून

२ मेजावयलीं कुलेरां तेल

१/२ इंच आलें

८ लसणी बयो

१/४ कुलेर मिरसांगे पिठो

१/४ कुलेर हळदी पिठो.

मीठ

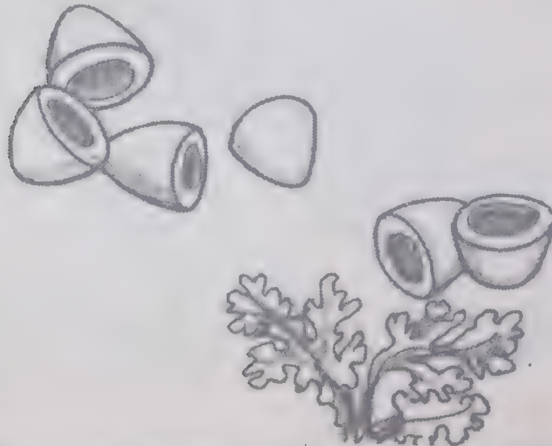
कोथमिरे पालो.

रीत : - तांतयां उकडून सोलचीं आनी तांचे बारीक कुडके करचे.

लसणी बयो चिरून, आलें आनी त्यो बारीक धाडावच्यो. तोमात, कांदो बारीक चिरून घेवंचें.

एका आयदनांत तेल घालून गॅसाचेर दवरचें. तापतकच तातूंत धाडावन दवरिल्लें आलें, लसूण घालचें आनी परतुंचें. कांदो घालून परतुंचो. थोड्या वेळान कांदो तांबूस जातकच थोडें थोडें तोमात घालून परतीत रावचें. तोमाताचें उदक सुटटा पूण तोमात मोव जायसर थोडें उदक शिंपडावंचें. तोमातां मोव जातकच.मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो आनी मीठ घालचें. आनी मंद गॅसाचेर परतीत रावचें. जाय जाल्यार थोडें उदक शिंपडावंचें.

खतखतकच कोथमिरे पालो बारीक चिरून घालचें आनी सकयल काडचें.



तांतयांचें हुमण (२)

(हरव्या मिरसांगांचें, पाचवें)

४ तांतयां	१ तोमात
३-४ हरव्यो मिरसांगो	१ ल्हान चुडी कोथमिरे पालो
१० लसणी बयो	२ कांदे
१/२ इंच आलें	१/४ च्याचें कुलेर शाहीजिरें
१ बटाट	१ कुलेर तेल (तूप)

१/४ च्याचें कुलेर हळदी पिठो, मीठ.

रीत : - तांतयां उकडून सोलचीं. तांकां सुरयेन चारूय वटांनी घाय लावंचे. आनी एका घायान अर्द करूंक खोल सुरी घालची. पूर्ण अर्दा वेगळीं करचीं न्हय.

मिरसांगो, लसूण, आलें, कोथमीरे पालो आनी एक कांदो तशेंच हळदी पिठो बी सगलें घालून बारीक वांटचें आनी गुळी काडची. उदक वेगळें काडून दवरचें.

बटाट उकडून किसचें आनी मुड्डून दवरचें.

कांदो, तोमात बारीक चिरून दवरचें.

एका आयदनांत तेल (तूप) तापोवंचें. शाहीजिरें आनी कांदो घालून तांबूस परतुंचें. कांदो तांबसो जातकच तातूंत मिरसांग, आलें बी घालून वांटल्या ती गुळी परतुंची. वास येतकच तोमात घालचें आनी परतुंचें. तोमात मोव जातकच वांटून काडलां त्या उदकान बटाट मिक्स करचें आनी दाटशेंच घालचें. परतुंचें. थोडें उदक घालून तोंडाक करतात तशें करचें. मीठ घालून शिजोवंचें. खतखतो येतकच उकडिल्लीं तांतयां एक एक घालचीं. दोन तीन खतखते येतकच सकयल काडचीं. वाडटना लिंबू वाडचो.



तांतयांचें हुमण (३)

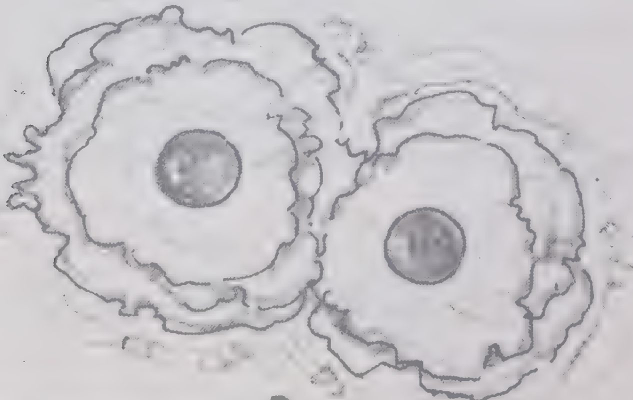
४ तांतयां
१ कुलेर तूप
१/४ च्याचें कुलेर हळदी पूड
१ च्याचें कुलेर मिरची पूड
रुची पुरतें मीठ
१ लिंबू

१ मेजावयलें कुलेर कोथमिरे दाणे
१ वाटी सोय
३ लवंगां
१ इंच तिरखी
६ मिरयां
२ कांदे

रीत : - कांदो बारीक चिरचो. सोय भाजची. थोडें तेल घालून कोथमिऱ्यो भाजच्यो. मिरयां, लवंगां, तिरखी, तेल घालून भाजचीं आनी सगलें एक करून बारीक वांटचें (चड बारीक न्हय) आनी गुळी काडची. उदक वेगळें काडचें.

कांदो बारीक चिरून एका आयदनांत तूप घालून तापतकच घालचो आनी तळसुंचो. थोडें उदक मारून तातूंत मिरसांगे पिठो घालचो आनी शिजोवंचो. वांटून धुवन आयलां तें उदक घालचें आनी कांदो बरोऽऽ शिजोवंचो. शिजतकच गुळी खिरोवन घालची. आपल्याक जाय तशें दाट करचें. दोन खतखते येतकच मीठ घालचें. तातूंत ४ तांतयां एक एक फोडून ल्हवूच वेगवेगळें सोडचें. आयदन सवथळ धेवंक जाय. म्हणटकच तांतयां चांफीं कशीं उरतात. लिंबू पिळचो आनी खतखतो येतकच सकयल काडचें.

कोथमिरे पालो बारीक चिरून घालचो.



तांतयांचें कोबी घालून सुकें

४ तांतयां	४ कुलेरां लोणी
१/४ कील कोबी	१ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो
२ तोमातां	१ च्याचें कुलेर साकर
२-३ क्यूब चीज	२ मेजावयलीं कुलेरां तूप
४ हरव्यो मिरसांगो	रुची पुरतें मीठ
४ कांदे	

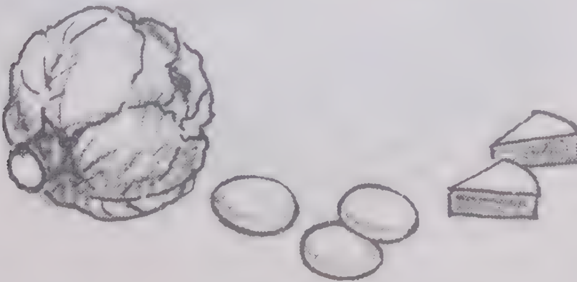
रीत : - कोबी बारीक चिरून शिजोवन घेवंची. कांदे बारीक चिरचे. चीज किसणेचेर किसोवंचें.

एका आयदनांत तूप घालून तापोवंचें. तापतकच तातूंत कांदो चिरून घालचो. आनी तांबूस जायसर परतुंचो. हरव्यो मिरसांगो उब्यो चिरून तातुंतूच परतुंच्यो.

तोमातां मिक्सरांत घालून रोस काडचो आनी भाजिल्ल्या कांदयांत घालून शिजोवंचो शिजतकच सकयल काडचें. तातूंत चिरिल्ली कोबी घालची. मीठ, मिरसांगे पिठो, साकर आनी तांतयां फेंसून घालचीं. चीज थोडें घालून हातान धवळचें.

एका उथळ आयदनाक थोडें तूप हातान सारोवन हें सगळें एक केलां तें मिश्रण घालचें. उरलां तें चीज घालचें. लोणयाचे ५-६ गुळे करून मदींमदीं विस्कळ दवरचें. ओवनांत दवरून भाजचें. तांबूस जायसर दवरून काडचें.

अशेंच फुलावर, बटाट हांचेंय सुकें केल्यार जाता.



तांतयांची भाजी (टोस्ट)

तांतयां	तेल
कांदे	मीठ
हरव्यो मिरसांगो	मिरची पूड
कोथमिरे पालो	मिरयां पूड

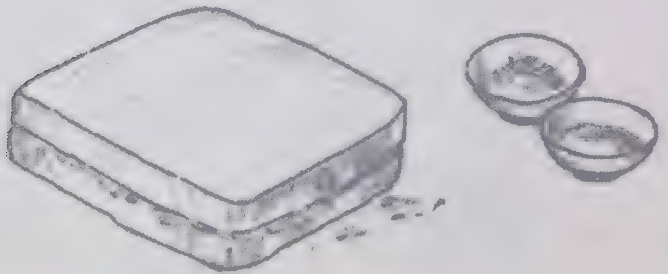
रीत :- तांतयां फेंसून घेवंचीं. कांदो बारीक चिरून घेवंचो. मिरसांगो बारीक चिरच्यो.

एका आयदनांत तेल तापोवंचें आनी तातूंत कांदो चिरिल्लो तो घालून बरोऽ परतुंचो. मिरसांगो घालून मातशें धांपून मंद गॅसाचेर दवरचें आनी तांबूस जातकच काडचें.

तांतयां फेंसल्यांत तातूंत मिरसांगे पिठो आनी मिरयां पूड, मीठ घालचें आनी परत मातशें फेंसचें. कांदो काळो जांवक दिवंचो न्हय. कांदो तांबूस जातकच हीं तांतयां फेंसून केलां ते त्या कांदयांत गॅसार आसतनाच घालचें आनी परतीत रावचें. तें रोखडेंच सुकता. गॅस मात मोटो करूंक जायना.

कोथमिरे पालो बारीक-चिरून घालचो आनी हून हून खावंचें. जाय जाल्यार तोमातां सॉस घेवंचें.

ही भाजी पावामदीं चीर घालून तातूंत घाली जाल्यार टोस्ट जातात.



अर्द उकडिल्लें तांतीं

१ तांतीं	मीठ
१ कप उदक	मिरयां पूड

रीत : - उदक घालून गॅसार एक आयदन दवरचें. तें आयदन तांतीं बुडटा अशें जाय. उदक खतखततकच तातूंत ल्हवूच तांतीं घालचें. अर्द मिनीट दवरचें आनी गॅस बंद करचो.

अर्द मिनटा उपरांत तें तांतीं काडचें आनी कुलेरान मदींच फोडून कट्टें काडचें.

तांतयाक मीठ आनी मिरयां पूड घालून मिक्स करचें आनी पावाक लावन खावंचें.

हेंच तांतीं थोडो वेळ चड उकडलें जाल्यार घट्ट उकडिल्लें तांतीं जाता.



तातयांचें ऑमलेट

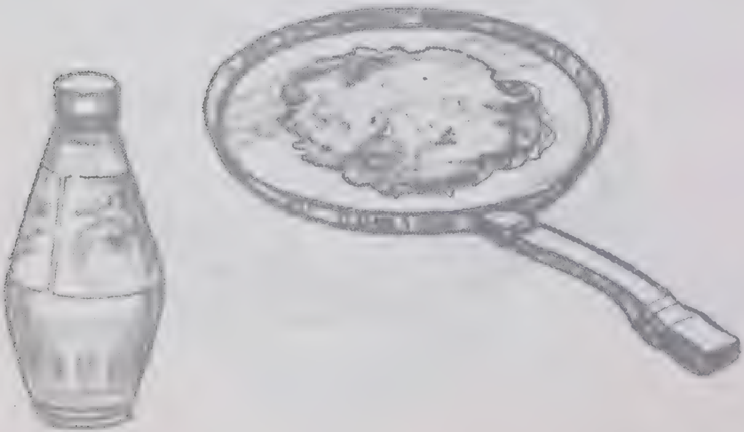
२ तांतयां	ल्हानसोच कांदो
२ हरव्यो मिरसांगो	चिमटीभर मिरसांगे पिठो
चिमटीभर हळदी पिठो रुचीक मीठ	१ कुलेर तूप वा तेल.

रीत :- तांतयां बरींच फेंसून घेवंचीं. मिरसांग बारीक चिरची. कांदो बारीक चिरचो. तें फेंसलेल्या तांतयांमदीं घालून परत फेंसचें.

तवो वा पॅन गॅसाचेर दवरून हून करचो. तूप घालून मातशें तापतकच हें भरसण तव्यार घालचें. गॅस मंदूच दवरचो.

तवो घुंवडावन हें भरसण सगल्याक पातळावंचें. पोळयाभाशेन जातकच काडून वाडचें. हें ऑमलेट हून हून खावंचें. तें तोमातां सॉसा वांगडा बरें लागता.

ऑमलेटाक जाय जाल्यार मिरसांगे पिठो घालचो. तशेंच, आवडटा जाल्यार कोथमिरे पालो बारीक चिरून कुलेरभर घालचो.



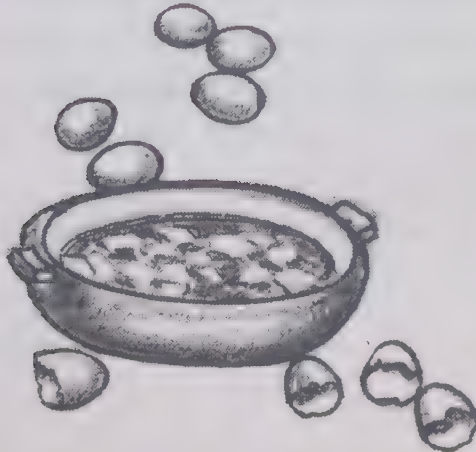
तांतयांचें केरामॅलाचें पुडींग

४ तांतयां	७-८ कुलेरां साकर, रुचीक जाय तशें
१/२ लिटर दूद	१ १/२ स्लायस पाव
इसॅन्स आवडटा तसलें	

रीत :- तांतयां फेंसून घेवंचीं. पावाच्यो स्लायसी घट्ट कडो काडून कुडके करचे. ते दूद तापोवन थंड केलेउपरांत तातूंत घालचे आनी अर्दवर फुगपाक दवरचे. मागीर हातान मुड्डून तातूंत साकर घालची.

साकर विरगळटकच आनी पाव सामके एकजीव जातकच तातूंत फेंसल्यांत तीं तांतयां घालचीं. इसॅन्स घालचो.

एका सवथळ जडशा मुळाच्या आयदनांत साकर ३ कुलेरां घालची आनी गॅसार दवरून पिंगशी जायसर करपावंची आनी चिमटयान धरून सगल्याक लागसर हालोवंची. (केरामॅल) थंड करचें. आनी तातूंत वयलें भरसण घालचें. कुकरांत दवरून अर्दवर शिजोवंचें. शिटी काडची न्हय. साकर जाय जाल्यार उणी चड करची.



तांतयांचे सन स्नो

४ तांतयां	२ गाजर
५ मेजावयलीं कुलेरां तूप	१ वाटी मटार
२ मोटीं बटाटां	१/२ कप उदक
१ मोटो कांदो	१ वाटी सोय
६ लसणी बयो	कोथमिरे पालो
४ हरव्यो मिरसांगो	मीठ रुची पुरतें

रीत :- बटाटां कापून बारीक कुडके करचे. कांदो चिरून घेवंचो. लसणी बयो चिरच्यो. हरव्यो मिरसांगो चिरच्यो. गाजर चिरून बारीक कुडके करचे. कोथमिरे पालो चिरून दवरचो. सोय बारीक वांटची.

एका आयदनांत तूप तापोवन तातूंत बटाटा फोडी कुशी दवरून तळून काडच्यो. त्याच तुपांत कांदो परतून तांबूस जातकच लसूण, हरवी मिरसांग आनी मटार तळसून घेवंचे. एक मिनीटभर तळसुंचें. तळशिल्ल्यो बटाटा फोडी तातूंत मिस्तुराद करच्यो आनी उदक घालून मंद गॅसाचेर शिजोवंचें. गाजराचे कुडके घालून चणे-गाजर शिजसर शिजोवंचें. सगली भाजी सारकी शिजतकच वांटल्या ती सोय खिरोवन घालची. मीठ घालचें. कोथमिरे पालो चिरून घालचो. आनी सकयल काडचें.

तांतयां फोडून तातूंतलो हळदुवो बोळ अचळय वेगळो काडचो आनी धवो सगलो फेंसून घट्ट करचो. शिजयल्या ती भाजी उथळ आयदनांत घालून हें फेंसलां तें तांतयांचें धवें ताजेर चारकडेन घालचें. ताजेर एक एक हळदुवो बोळ कुलेरान ल्हवूच दवरचो आनी गॅसाचेर दवरचें.

धवो बोळ काळो पडनामेरेन तें गॅसाचेर दवरचें.

आळवाचें तोंडाक

२ चुडयो आळवाचे देंठ	१ मूठ पाचवे वाटाणे चणे
३ कांदे	सुपारेयेदी आमटाण
१ वाटी सोय	१ १/२ कुलेर सांबार
४ लसणी बयो	मीठ
३ लवंगां	तेल

रीत : - आळवाचे देंठ सोलचे आनी बारीक चिरचे. उदकांत घालून दवरचे. चणे रातचे फुगत घालचे. दोन कांदे मध्यम जाल्यार एक कांदो उबो चिरचो.

लवंगां कुलेरभर तेल घालून फुलोवन काडचीं. त्याच तेलांत लसूण सोलून तळसून काडचीं. त्याच आयदनांत आनीक एक कुलेर तेल घालून, उबो चिरला तो कांदो तळसुंचो. तातूंत सोय घालून तांबूस भाजची. सोय, लसूण, लवंगां, आमटाण घालून वांटची आनी गुळी काडची. उदक कुशीक काडचें. उदकांत दवरिल्लें आळूं झाऱ्यान काडचें. चणे आनी आळूं थोडें उदक घालून कुकरांत शिजोवचें. शिजतकच भायर काडून कांदो घालून शिजोवचें. सांबार, मीठ बी घालचें. कांदो शिजतकच वांटल्या ती सोय घालची. धुवन आयलां तें उदक जाय जाल्यार घालचें.

खतोरखतो येतकच दाटशेंच सकयल काडचें. हातूंत सुंगटां घाल्यार जाता. बरें लागता.

आंकरांचें तोंडाक

रीत : - पावसांत आंकूर तरणे मेळटात ते बारीक चिरचे. आंकूर सोलचे न्हय.

आळवाचें तोंडाक करूंक जें सामान आनी रीत लागता तीच ह्या आंकरांच्या तोंडाकाक आपणावंची. सुंगटां घालपाचीं आसत जाल्यार तीं कांदो घालतनाच शिजपाक घालचीं. आंकरांच्या तोंडाकाक आमटाण मातशी उणी घालची.

खतखतें

२ वाटयो दुदी भोपळयाच्यो फोडी

२ गाजर

१ घोंसाळें

१ बटाट

१/२ तवशें

२ मक्या कणसां

४ भेंडे

२ मुळे

१०-१५ तेफळां

१ मूठ हरवे वाटाणे

५-६ सुक्यो मिरसांगो

१/४ कुलेर हळदी पिठो

मोटे सुपारेयेदें गोड

२ वाटयो कांतिल्ली सोय

७-८ भिण्णां सोलां

रीत : - सगली भाजी एक इंचाच्या आकाराचे कुडके करून घेवंची. चणे पयल्या दिसा फुगत घालचे. दुसऱ्या दिसा ते कुकरांत दवरून शिजोवंचे ना जाल्यार एका तोपांत थोडें उदक घालून शिजोवंचे. चणे शिजतकच मको, बटाट, गाजर, मुळो, घोंसाळें, वांयगें बी घालचें. भेंडे, तवशें मातशें वेळान घालचें. कित्याक तीं रोखडींच शिजून विरतात.

उदक फोडी बुडसर घालचें आनी शिजोवंचें. फोडी मोडच्यो न्हय म्हूण परत परत चाळच्यो न्हय. फोडी शिजतकच सोय, मिरसांगो आनी हळदी पिठो वांटचें. गुळी काडची. तेफळां मातशीं धोडावन उदक काडचें आनी शिजयल्ल्या त्या फोडींनी घालचें. तेफळां काडून उदक घालचें. सोयेची गुळी उदक थोडें घालून खिरोवन घालची. गोड, मीठ घालचें आनी खतखतावंचें. दोन खतखते येतकच सोलां घालचीं आनी सकयल काडचें. चड पातळ करचें न्हय. पातळ दिसल्यार एक कुलेर गंवांचें पीठ खिरोवन लावंचें. हातूंत माडये फोडी, पणसा भिकणां बी घाल्यार जाता. फोडी सगल्यो शिजूंक जाय.

चण्यांचें तोंडाक

(कांदयाचें / कांदो नासतना)

१ वाटी चणे	२ लवंगां
१ वाटी चिरिल्लो कांदो	१/२ इंच तिरवी
१ वाटी सोय	३-४ सुक्यो मिरसांगो
४ लसणी बयो	१/४ कुलेर हळदी पिठो
१ मेजावयलें कुलेर कोथमिरे दाणे	तेल
आमटाण	मीठ.

रीत : - चणे रातचे वेंचून भिजत घालचे. दुसऱ्या दिसा त्याच उदकांत ते शिजोवंचे. कुकरान शिजयल्यार बरे शिजतात. कोथमिरे दाणे तव्यार थोडें तेल घालून भाजचे. सुक्यो मिरसांगो भाजच्यो. थोड्या तेलांत लवंगां आनी लसूण, तिरवी तळसून काडची. त्याच तव्यार थोडें तेल घालून अर्दो कांदो उबो चिरून पिंगसो जायसर तळसुंचो. तातूंत वाटीभर सोय घालून भाजची. तांबूस जातकच वेगळी दवरची.

पयलीं कोथमीर, मिरसांगो, हळदी पिठो, लवंगां, तिरवी, लसूण आमटाण घालून वांटची आनी गुळी काडची. ताजेरूच सोय घालची आनी वांटची. कोथमिरूय बारीक वांटची. सोय मोटशी आसल्यार जाता. चणे शिजतकच तातूंत चिरला तो कांदो घालचो. कोथमीर, लसूण घालून वांटल्या ती गुळी घालची आनी शिजोवंचें. कांदो शिजतकच तातूत सोय वांटल्या ती घालची. मीठ घालचें आनी दोन खतखते काडून सकयल काडचें. लसूण घालिना जाल्यार जाता. तशेंच हातूंत सांबार घाल्यार कोथमीर आनी मिरसांगो घालच्यो न्हय.

अशेंच मसूर, अळसांदे, चवळी हांचें तोंडाक करचें. शिवराक (कांदो नासतना) करचें आसल्यार सांसवां, हींग, करबेला पानां घालून फोडणी करची. शिजिल्ले चणे घालचे. सोय कांदो नासतना मातशी भाजची. गोड-मीठ घालचें.

अळसांदयांचें तोंडाक (तोमात घालून)

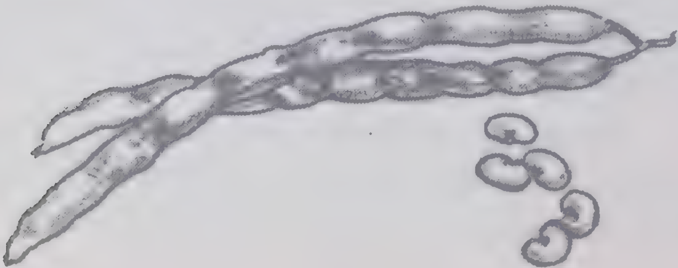
१ वाटी अळसांदे	१ च्याचें कुलेर मिरची पूड
१/२ वाटी कांदो किशिल्लो	१/४ च्याचें कुलेर हळदी पूड
२ तोमातां	२ मेजावयलीं कुलेरां तेल
८ लसणी बयो	१ ल्हान चुडी कोथमिरे पालो
१/२ इंच आलें	मीठ १/२ लिंबू

रीत : - अळसांदे धुवन रातचे भिजत घालचे आनी दुसऱ्या दिसा त्याच उदकांत ते कुकरांत शिजोवंचे. कांदो बारीक चिरचो ना जाल्यार किसणेर किसोवंचो.

मिक्सरांत उदक घालिनासतना तोमात घालून रोस काडचो. आलें आनी लसूण बारीक चिरून धाडोवन घेवंचें.

एका आयदनांत तेल घालून तें तापतकच आलें आनी लसूण घालची. तळसून घेवंची. तातूंत कांदो घालचो आनी मंद गॅसाचेर बरोच तळसुंचो. तांबूस जातकच हळदी पिठो घालचो. मिरसांगे पिठो घालचो आनी थोडो तोमाताचो रोस घालून परत परत परतुंचें. दाटशेंच आसतना उरला तो तोमातां रोस घालचो. खतखतो येतकच शिजोवन दवरल्यात ते अळसांदे घालचे आनी बरेंच शिजोवंचें. लिंबू पिळचो. कोथमिरे पालो बारीक चिरून घालचो. मीठ घालचें आनी सकयल काडचें. तोंडाक दाटशेंच करचें.

अशीच रीत वापरून चणे, मसूर, चवळी हांचेंय तोंडाक करूं येता.



गड्डो (नवलकोन) तोंडाक

१ मोटो गड्डो	१ मेजावयलें कुलेर कोथमीर
१ मध्यम बटाट	४ सुक्यो मिरसांगो
२ लवंगां	१ वाटी सोय
२ च्याचीं कुलेरां तेल	१/२ कांदो
१ कुलेर सांबार	मीठ

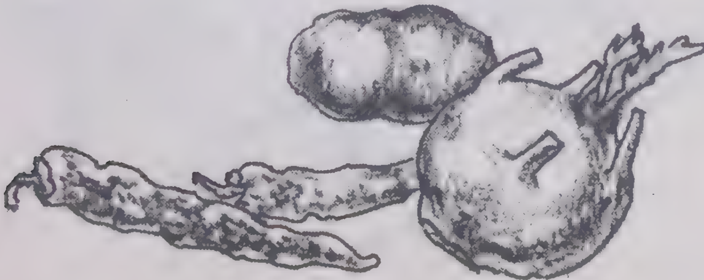
आमटाण रुची पुरती (सांबार घाल्यार मिरसांगो घालप ना)

रीत : - गड्डो साली काडून बारीक चिरचो. बटाट साली काडून बारीक चिरचें. कांदो चवकोनी बारीक चिरचो.

गड्डो आनी बटाट एक करून कुकरांत शिजोवंचें. कांदो अर्दो उबो चिरून तळसुंचो. तातुंतूच सोय घालून भाजची. लवंगां घालून हून करचीं. थोडें तेल घालून कोथमीर, मिरसांगो भाजून घेवंच्यो.

कोथमीर, मिरसांगो, आमटाण वांटची आनी गुळी काडची. ताजेर सोय, कांदो आनी लवंगां घालून वांटचीं. थोडें उदक काडचें.

गड्डो आनी बटाट शिजतकच कुकरांतल्यान काडून कांदो चवकोनी चिरला तो घालून शिजत दवरचें. कांदो शिजतकच तातूंत कोथमीर, मिरसांग हांची वांटल्या ती गुळी खिरोवन घालची आनी शिजोवंचें. कांदो पुराय शिजतकच सोय वांटून आयिल्ल्या उदकांत खिरोवन घालची. मीठ घालून एक खतखतो येतकच दाटशेंच दवरून सकयल काडचें.



किल्लाचें तोंडाक

१-२ किल्लाचे मोटे कोंब

२ मेजावयलीं कुलेरां तोरदाळ

१/२ वाटी सोय

१ मेजावयलें कुलेर तेल

गोड (मोटे सुपारेयेदें)

२ हरव्यो मिरसांगो

१/२ कुलेर मिरसांगे पावडर

१/४ कुलेर हळदी पिठो

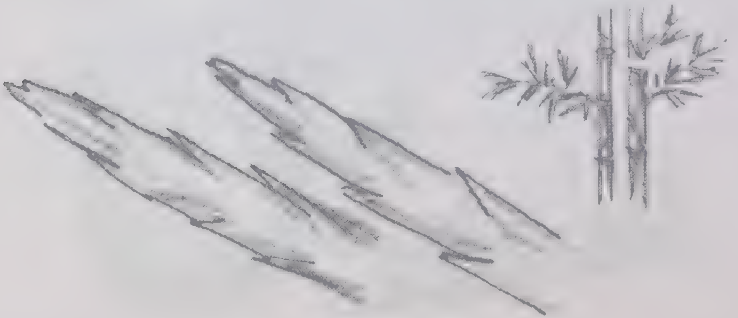
मीठ, हींग, सांसवां, जिरें

रीत :- पावसांत बांबूच्या झाडांक कोंब येतात तांकां किल्ल म्हणटात.

ते किल्ल घेवन ताजेवयलीं दाट काळीं पानां काडून उडोवंचीं. भितर धवोफुल्ल कोंब आसता तो बारीक कोंचावन बारीक चिरचो आनी २४ वरां उदकांत बुडोवन दवरचो म्हणटकच ताची कोडूकसाण वता. उदक एके खेपे बदलचें. सकाळीं निवळ धुवन तो पिळून काडचो.

दाळ उदकांत अर्दवर भिजत घालची. मिरसांगो चिरच्यो. आयदनांत तेल घालून तापतकच तातूंत हरव्यो मिरसांगो, सांसवां, हींग, जिरें घालून फोडणी करची. दाळ आनी पिळून दवरला तो किल्ल घालचो. बुडसर उदक घालचें. दाळ शिजतकच किल्ल शिजला अशें समजुंचें. शिजतकच मीठ, गोड घालचें. मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो घालचो आनी परत चाळून शिजोवंचें. उदक सुकत येतकच सोय घालची. कोथमिरे पालो चिरून घालचो. उदक सामकें सुकोवन संकयल काडचो.

तोरदाळ नासल्यार मुगांदाळ, चण्यांदाळ वा चणे फुगोवन घाल्यार जाता.

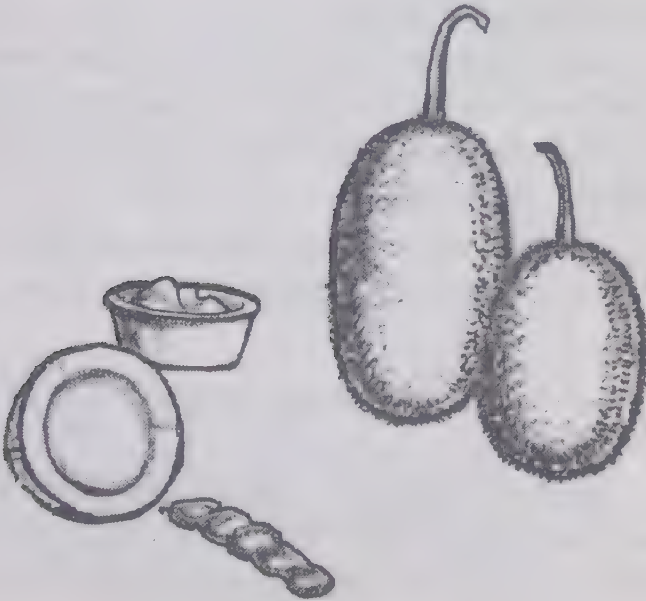


चाक्याचें सुशेल

१ तरणो चाको	गोड
सोय	४ हरव्यो मिरसांगो
मीठ	सांसवां

रीत :- तरणो चाको माव - चार काडून कुडके करचे आनी उदक घालिनासतना कुकरांत लावंचो.

सोय, गोड, मीठ आनी चार हरव्यो मिरसांगो घालून मोटशेंच वांटचें. उकडिल्लो चाको घालून मातशें धोडावन घेवंचें आनी सगलें मिस्तुराद करचें. च्याचीं दोन कुलेरां सांसवां फुलोवन (तेल घालिनासतना) पिठो करून घालचीं. आमटाणीचें उदक घालचें आनी सुके चटणे भशेन करचें.



चाको

१ तरणो चाको	१/४ च्याचें कुलेर हळदी पिठो
३ हरव्यो मिरसांगो	५-६ ओटाचीं सोलां
१/२ वाटी सोय	लिंबायेदें गोड
१ मेजावयलें कुलेर तोरदाळ	१/४ कुलेर मिरसांगे पिठो
१ मेजावयलें कुलेर तेल	फोडणेखातीर सांसवां, हींग, जिरें

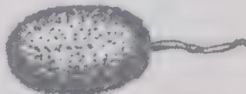
रीत :- आदोळेक तेल लावन घेवंचें. हातांक तेल लावंचें आनी एका आयदनांत उदक घेवन चाको चिरूंक बसचें. चाक्याचे सारके कुडके करचे आनी मदली माव आनी चार काडून चाको बारीक चिरचो. चिरून उदकांत घालचो. आयदनांत तेल घालून तापोवन हींग, मिरसांगे कुडके, सांसवां, जिरें घालून फोडणी करची. चिरला तो चाको पिळून घालचो. तुरदाळ धुवन घालची. हळदी पिठो, मिरसांगे पिठो घालून परतुंचें आनी चाको बुडसर उदक घालचें आनी शिजोवंचें.

दाळ शिजतकच चाको शिजला अशें समजुंचें. उदक सगलें सुकलें आनी दाळ शिजलिना जाल्यार आनीक थोडें उदक घालचें. दाळ शिजतकच तातूंत गोड, सोय, मीठ घालचें. ओटाचीं सोलां ना जाल्यार आमटाणीचें उदक करून घालचें, चाळचें आनी उदक सुकतकच सकल काडचें.

पाचवे चणे रातचे फुगत घालून दाळी बदला घाल्यार जाता. तशेंच चाको चिरून चणे ना जाल्यार दाळ घालून कुकरांत शिजयल्यार बरो जाता.

चाक्याचें तोंडाक

रीत :- चाक्याची माव काडून, चार काडून चाको बारीक चिरचो. चणे आनी चाको वांगडाच शिजत घालचो. शिजतकच सांबार घालचो. आमटाण आनी थोडें गोड तशेंच मीठ घालचें. सोय वांटून घालची. शिजतकच सकयल काडचो. हें पातळशें करचें.



माडयेच्यो फोडी (आळवाचो दांडो)

१० माडयेच्यो फोडी

मिरसांगे पिठो (सांबार)

१/२ कुलेर हळदी पिठो

४-५ मेजावयलीं कुलेरां तेल

मीठ रुचीपुरतें

लिंबायेदी आमटाण

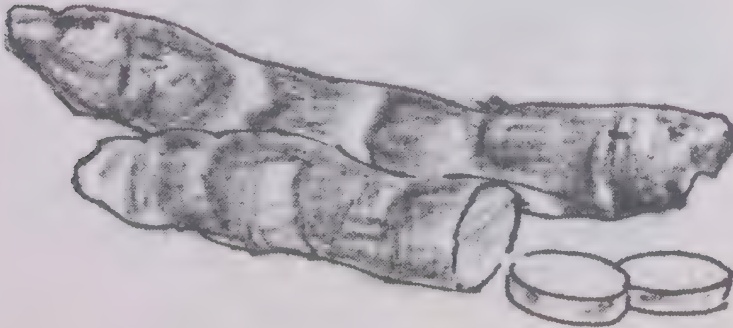
रवो (तांदळां पीठ)

रीत :- माडी म्हळयार आळवाचो मुळाचो कांदो. तो तासून साली काडच्यो. वाटकुळयो फोडी करच्यो आनी उदकांत घालच्यो. धुवन दवल्यान भायर काडच्यो. हात घालचो न्हय, कित्याक तर कुचकुचता. उदक सगलें उडोवन मीठ लावचें. आमटाणीचें दाटशेंच उदक करचें आनी घालचें. हळदी पिठो, मिरसांगे पिठो घालचो आनी सगल्या फोडींक सारकें लावन थोडो वेळ दवरचें.

तवो गॅसार दवरून तापतकच तेल घालचें आनी रव्यान ना जाल्यार तांदळाच्या पिठाक एक एक फोड चारूय वटांनी लावंच्यो. त्यो तव्यावयल्या तेलार वाटकुळयो दवरच्यो आनी वयल्यान ताट धांपचें. गॅस मातसो मंदूच दवरचो. थोड्या वेळान धांपणें काडून फोडी परतुंच्यो. तांबूस जायसर दवरच्यो.

कायलाथो उबो तोपून फोड शिजल्या जाल्यार पळोवंचें. फोडी परत चुरचुरीत करून काडच्यो. थोडो वेळ उकत्योच दवरच्यो. हूनहून खावंच्यो. ह्यो फोडी दाटशोच करतात. तांकां सांबारूय लावन तळटात.

अशोच बटाटां, केळीं, वायंगी हांच्योय फोडी तळटात.



माडयेचें भर्त

५-६ इंच माडयेचे कुडके	आमटाण
१ वाटी सोय	मीठ
४ हरव्यो मिरसांगो	गोड रुची पुरतें

रीत : - सोय, हरव्यो मिरसांगो, आमटाण, मीठ, गोड घालून चटणी मोटीशीच वाटची.

माडयेचे कुडके तासून उदक घालिनासतना तांदळां शिता वांगडा कुकरांत लावंचे. जातकच काडचे आनी बारीक मुड्डुंचे. तातूंत वांटल्या ती चटणी घालची. सगलें एक करचें. कोथमिरे पालो जाय जाल्यार बारीक चिरून घालचो आनी सकयल काडचें.



वांयग्यांचें भर्त

१ मोटें वायगें	कोथमिरे पालो
२ हरव्यो मिरसांगो	आमटाण
१/४ वाटी सोय	मीठ
१ कांदो	

रीत : - तवो गॅसार दवरून तापोवंचो. वांयग्यांचो देंठ काडून ताका तेल लावंचें आनी तव्यार दवरचो. ताचेर जडसोच तोप उमथो घालचो. गॅस मध्यम दवरचो. वांयगें चारूय वटांनी थोड्या थोड्या वेळान परतुंचें आनी सारकें मोव जातकच सकयल काडचें.

वांयगें न्हिवतकच सोलचें आनी बारीक मुड्डुंचें.

सोय, हरव्यो मिरसांगो बारीक चिरून घालच्यो. आमटाणीचें उदक करून दाटशेंच घालचें. कोथमिरे पालो चिरून घालचो आनी सगलें एक करून दवरचें.

एक कांदो बारीक चिरून तातूंत घालचो आनी मिस्तुराद करून वाडचें.



दुदयाचें भर्त

८ इंचांचो दुदया कुडको	चिमटीभर सोय
२ हरव्यो मिरसांगो	करबेला पानां

लिंबू, गोड, धंय, मीठ, साकर, सांसवां, जिरें, हींग, तेल

रीत : - दुदी उदक घालिनासतना कुकरांत उकडचो. थंड जातकच मुड्डुंचो. हरव्यो मिरसांगो बारीक चिरून घालच्यो. मीठ, साकर, सोय घालची.

करबेल, सांसवां, जिरें, हींग हांची तेलांत फोडणी करची आनी घालची. धंय घालून मिस्तुराद करचें. कोथमिरे पालो बारीक चिरून घालचो. लिंबू पिळून घालचो. धंय आंबट आसल्यार लिंबू पिळचो न्हय.



कांद्याची भाकरी

२ कांदे

२ हरव्यो मिरसांगो

१ ढबू मिरसांग (शिमला मिरची)

२ वाटयो तांदळां पीठ

१ वाटी सोय

मीठ, तेल.

रीत : - कांदे चिरून घेवंचे. ढबू मिरसांग बारीक चिरून कुडके करचे. हरव्यो मिरसांगो बारीक चिरच्यो.

तांदळांचें पीठ मातशें मोटशेंच दळचें. पीठ, सोय, मीठ, मिरसांगो, कांदो एक करून उदकांत कालोवंचें. खूब पातळ करचें न्हय.

एक तवो गॅसाचेर दवरून तापतकच ताजेर एक कुलेरभर तेल घालून सगल्याक सारकें पसरावंचें. मागीर मिस्तुराद केल्ल्या पिठाचो गुळो ताजेर पातळावंचो. चड पातळ थापचो न्हय. गॅस मंद करचो. वयर धांपपारवातीर ताट घालचें. थोड्या वेळान भाकरी परतुंची. तांबूस जातकच काडची.

सगल्या पिठाच्यो अशो भाकऱ्यो करच्यो. हून हून खाल्यार बरें. लोणया वांगडा खावंची.



मूग-मसाल्याची इडली

१ वाटी हुड्डां दाळ	४ हरव्यो मिरसांगो
२ वाटयो मुगां दाळ	१ च्याचें कुलेर जिरें
१ च्याचें कुलेर मीठ	१/४ च्याचें कुलेर मिरसांगे पिठो
१ वाटी सोय (२५ कातले कुडके)	८ काजू बियो

रीत : - हुड्डां दाळ आनी मुगां दाळ वेगवेगळी भिजत घालची. ५ वरां भिजोवन जातकच वांटची आनी रातभर धांपून दवरची. वांटटना उदक चड घालिनासतना सुकीच वांटची.

बियांचे कुडके करून घेवंचे. सोय तांबूस जावंचे पयलीं मातशी हून करची.

मिरसांगो पिठांतूच वांटच्यो. बियां कुडके, कातले कुडके, जिरें, सोय, मीठ, मिरयांपूड घालून सगलें एक करचें. इडले पिठाभाशेन सरसरीत करचें. इडले पात्रांत घालून इडल्यो करच्यो.

चटणे वांगडा खावंच्यो.

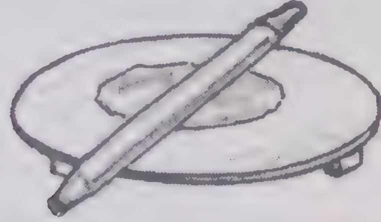


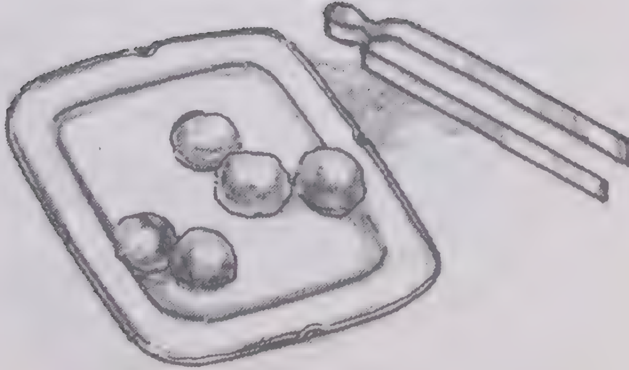
गंवाची रोटी

२ वाटयो गंवाचें पीठ उदक मीठ

रीत : - गंवाचें पीठ मीठ घालून उदकान घटशेंच कालोवंचें. थोडो वेळ दवरून बरेंऽ मस्तून घेवंचें आनी ताज्यो ल्हान ल्हान गुळयो करच्यो आनी वाटकुळयो पातळ लाटच्यो. तवो तापोवन ताजेर एक रोटी लाटून घालची. रोखडीच परतुंची.

सगल्याक फोड शे येतकच चिमटयांत धरून गॅसार फुलोवंची. करंडांत घालून धांपून दवरची. अशोच सगल्यो रोटयो करच्यो.

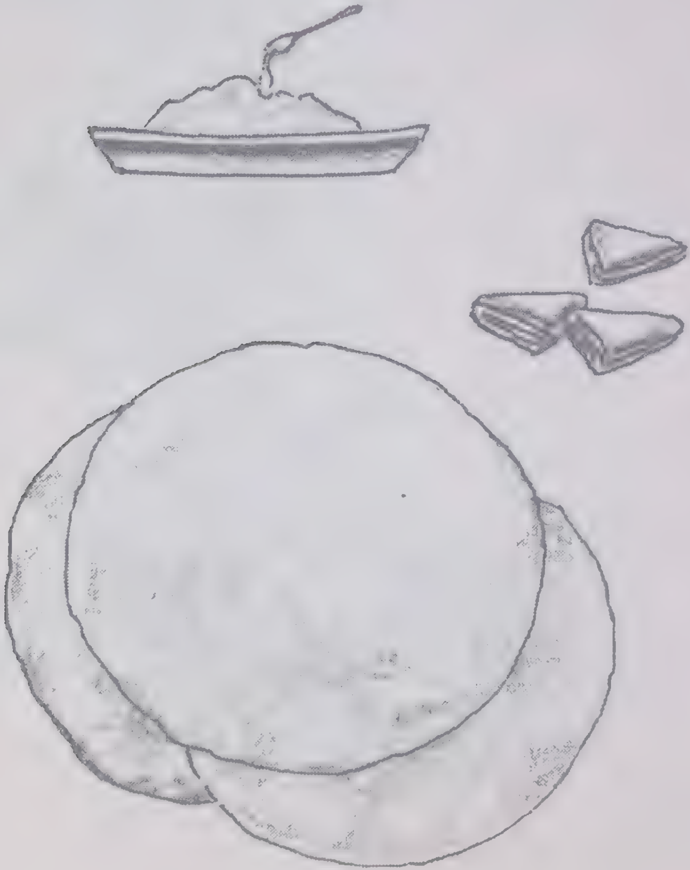




चपाती

रीत : - चपातेचें पीठ कालयतना मोवणाक दोन कुलेरां तेल घालचें. मीठ घालून कालोवंचें. घटशेंच कालोवन थोडो वेळ दवरून बरेंऽ मस्तुंचें. मोटशो गुळयो करच्यो. ल्हान रोटी लाटची. ताका तूप लावन घडी करची. परत तूप लावंचें आनी घडी करची.

मागीर वाटकुळी ना जाल्यार त्रिकोनी लाटची आनी तव्याचेर भाजची. तव्याचेर थोडें तूप लावन तांबूस जायसर भाजून सकयल काडची.



भाकरी

१ वाटी गंवांचें पीठ	१ तोमात
२ हरव्यो मिरसांगो	१ वाटी धंय
कोथमिरे पालो	१/४ वाटी सोय, मीठ

रीत : - गंवांचें पीठ धंय घालून आनी जाय तितलें उदक घालून पातळशें कालोवंचें. हरवी मिरसांग बारीक चिरून घालची. सोय घालची, मीठ घालचें. कोथमिरे पालो चिरून घालचो. धंय ना जाल्यार तोमात बारीक चिरून घालचें. पोळयाभाशेन पीठ पातळशेंच करचें.

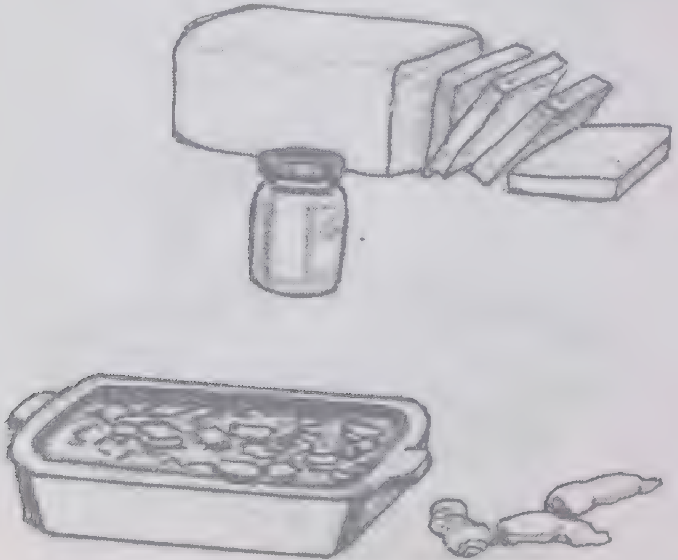
तव्यार दोन कुलेरां तूप घालून तापतकच थोडें पीठ घालून पातळ पसरावंचें. धांपून मंद गॅसाचेर चुरचुरीत करून काडचें. परतुंचें. हून हून खाल्यार बरें. हातूंत रवोय घालून करतात. १ वाटी पीठ, १/४ वाटी रवो घालचो. रवो अर्दवर फुगत दवरचो आनी मिक्सरांत घालून मिक्स करचें.



पावाचे वडे

२ वाटयो पावाचे कुडके	३ हरव्यो मिरसांगो
१/२ वाटी सोय	१/२ इंच आलें
मीठ, चण्याचें पीठ	तेल (तूप)

रीत : - पावाचे कुडके करून उदकांत घालचे आनी पिळून उदक सगलें काडून उडोवंचें. मुड्डून तांचो गुळो कुरचो. तातूंत मीठ, सोय, आलें, हरव्यो मिरसांगो वांटून घालच्यो आनी मिस्तुराद करचें. ताका वता तशें चण्याचें पीठ थोडें थोडें घालून पीठ मस्तून मोव करूंक जाय. एकजीव जातकच गुळे करून प्लास्टिकाचेर तेला हात लावन पुरये येदे वडे थापूंक जाय. ते तेलान वा तुपान तळून काडचे.

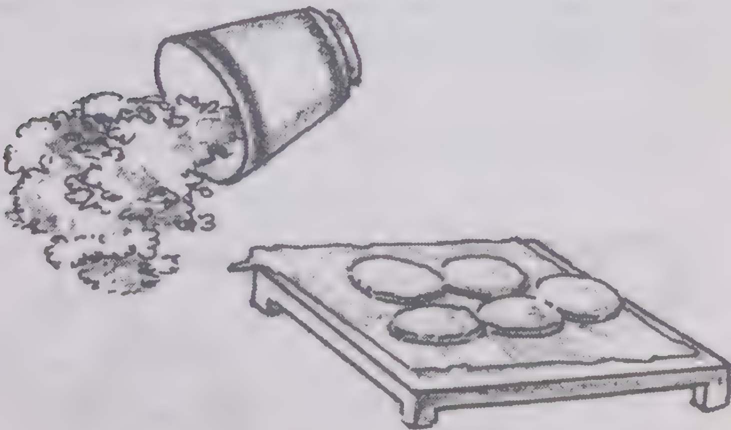


फोवाचे वडे

१ वाटी फोव	३-४ हरव्यो मिरसांगो
१ वाटी चण्या पीठ	१/२ वाटी सोय
१ मोटो कांदो	१/४ कुलेर जिरें
कोथमिरे पालो	हळदी पिठो
मीठ	तेल, साकर

रीत :- फोव धुवन पिळून काडचे. कांदो, मिरसांगो, कोथमिरे पालो बारीक चिरून घेवंचो. फोवांत चण्याचें पीठ घालून मिस्तुराद करचें. ताजेर दोन कुलेरां तेल तापोवन घालचें आनी कांदो, हळद, मिरसांगो, कोथमिरे पालो घालचो. मीठ, सोय, जिऱ्याची पूड, साकर बी घालची आनी बरेंऽऽ कालोवंचें. जाय जाल्यार थोडें उदक घालचें आनी वडे करतात तशे पीठ घट्टशेंच करचें. प्लास्टिकाचेर हे वडे थापून एक एक करून तळून काडचे.

चटणे वांगडा हून हून खावंचे.



बटाटवडे

४ बटाटां	१ कांदो
४ हरव्यो मिरसांगो	८ लसणी बयो
१/२ कुलेर साकर	१/२ इंच आलें
१/२ लिंबू	चिमटीभर हळदी पिठो
१ वाटी चण्याचें पीठ	मीठ, तेल, फोडणी

रीत : - बटाटां उकडून घेवंचीं. ३ बटाटां मुड्डून घेवंचीं. एका बटाटाच्यो फोडी करच्यो.

कांदो बारीक चिरचो. लसूण, आलें धोडावन घेवंचें. मिरसांगो बारीक चिरच्यो.

एका आयदनांत थोडें तेल घालून हींग, सांसवां घालून फोडणी करची. तातूंत लसूण, आलें धोडायल्लें घालचें. कांदो घालचो आनी तांबूस जायसर परतुंचो. हळदी पिठो घालचो आनी बटाटाच्यो फोडी घालून परतुंच्यो.

ही भाजी मुड्डून दवरिल्ल्या बटाटांनी मिस्तुराद करची. साकर, मीठ घालचें. लिंबू पिळचो आनी सारकें मिस्तुराद करून तांचे ल्हान ल्हान गुळे करचे.

एक वाटी चण्याची पिठी भिजोवन तातूंत मीठ, हळदी पिठो, थोडो मिरसांगे पिठो, चिमटीभर खावपाचें सोद घालचें आनी उदकान कालोवंचें. चड पातळ न्हय आनी चड दाटूय न्हय अशें करचें. ह्या पिठांत एक-एक गुळो बुडोवन तापिल्ल्या तेलांत अचळय सोडचो.

हे बटाटवडे सॉसावांगडा वा चटणेवांगडा हून-हून खावंचे.



अळम्यांचें तोंडाक

१० अळमी (४ वाटयो कुडके)	४ लवंगां
२ वाटयो चिरिल्लो कांदो	१ इंच तिरवी — १ वाटी सोय
१ १/२ कुलेर सांबार (घरचो)	१ कांदो उबो चिरून
१ दावलभर तेल	मीठ आनी थोडी आमटाण

रीत : - अळमी धुवन निवळ करची आनी तांचे हातान ल्हान ल्हान कुडके करचे. कांदो चवकोनी मोटोसोच कापचो. एक कांदो उबो चिरचो. एके कायलींत एक मेजावयलें कुलेरभर तेल घालून लवंगां आनी तिरवी फुलोवन काडची. त्याच तेलांत कांदो उबो चिरिल्लो तो घालचो आनी तांबूस जातकच सोय घालची. गॅस मंद दवरचो. सोय मातशी तांबूस जातकच काडची. लवंगां, तिरवी आनी ही भाजिल्ली सोय थोडी आमटाण घालून वांटची. चड बारीक करची न्हय.

एका आयदनांत एक कुलेरभर तेल घालून कांदो आनी अळमी मिस्तुराद करून परतुंची. ताका आपशींच थोडें उदक सुटटा. ताजेर धांपणें घालचें. सांबार घालचो आनी थोडें उदक घालून कांदो शिजसर शिजोवंचें. कांदो शिजलो म्हणटकच अळमी शिजली अशें समजुंचें.

शिजतकच वांटल्या ती सोय खिरोवन घालची. मीठ घालचें आनी खतखततकच दाटशेंच दवरून सकयल काडचें.

अळमी तळप

रीत : - अळम्यांचे ल्हान कळे मेळटात. ते धुवन आदोळेचेर मदीं अर्दां करचीं. तांकां थोडें मीठ आनी सांबार लावंचो. तांदळाच्या पिठाक लावन तव्यार तेल घालून तांबूस जायसर तळचीं. परत परतून दुसरे वटेन तांबूस करचीं. हून हून खावंचीं.



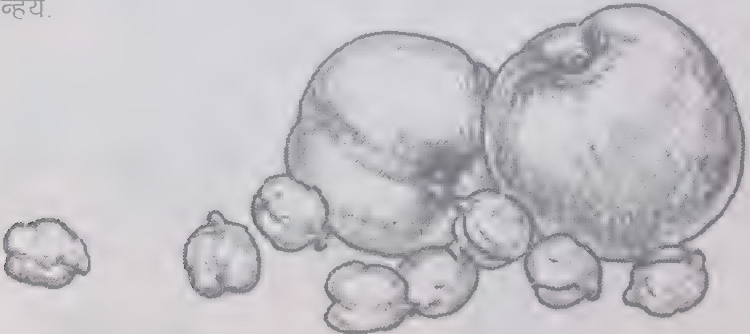
काबुली चण्यांचें (छोले) तोंडाक

५00 ग्रा. काबुली चणे
१ च्याचें कुलेर सोद
१ मोटो वेलदोडो
१/२ च्याचें कुलेर तिखी पावडर
१/२ च्याचें कुलेर जिरें पावडर
१/२ च्याचें कुलेर मिरयां पावडर
१/२ च्याचें कुलेर लवंगां पावडर
१/२ च्याचें कुलेर हळदी पावडर
१/२ च्याचें कुलेर मिरसांगे पावडर

आमटाण सुपारे येदी
६ मोटे कांदे
४ मोटीं तोमातां
३ बटाटां
१ चुडी कोथमीर
तेल वा तूप
३ हरव्यो मिरसांगो
मीठ

रीत : - रातचे चणे धुवन सोद घालून भिजत घालचे. दुसऱ्या दिसा कुकरांत मोव जायसर शिजोवंचे.

कांदो चवकोनी चिरचो. तोमातां बारीक चिरचीं. बटाटां उकडून चिरून फोडी करच्यो. कोथमीर चिरची. हरव्यो मिरसांगो चिरून घालच्यो. एका आयदनांत तूप घालून, कांदो तुपान तळसुंचो. तातूंत चिरून तोमातां घालचीं. मोव जातकच मसाल्याचो सगलो पावडर घालचो. वेलदोडो आनी मिरसांगे पिठो बारीक धोडावन घालचो. परतुंचें. तातूंत शिजोवन दवरल्यात ते चणे घालचे. बटाटाच्यो फोडी घालच्यो आनी शिजोवंचें. बरेंऽऽ शिजतकच मीठ घालचें. आमटाण खिरोवन उदक घालचें. कोथमिरे पालो चिरून घालचो आनी एक खतखतो काडून सकयल काडचें. चड पातळ जावंक दिवंचें न्हय.



पापड

३ कील हुड्डां दाळ	३/४ वाटी मीठ
१ वाटी पुर्तुगाली मिरसांग	१ वाटी पापडखार
१ औंस शंकर छाप हींग	१ मूठ मिरयां, तेल

रीत : - हुड्डां दाळ निवळ करची आनी गिरणीर वा घरा दांत्याचेर बारीक दळची आनी पिठाचे चाळणीन चाळून घेवंची. मिरयां हुड्डां दाळींत ती दळटा आसतना घालचीं. सुक्या मिरसांगांचे देंठ काडून बारीक पिठो करचो. मीठ थोड्या उदकांत भिजोवंचें. पापडखाराचो बारीक पिठो करचो. तो आनी मिरसांगे पिठो चाळून घेवंचो. दोनूय हुड्डां पिठयेंत मिस्तुराद करचो आनी बारीक पिठाचे चाळणींत हें पीठ परत चाळचें. म्हणटकच पापडखार, मिरसांगे पिठो बरोच मिस्तुराद जाता.

हींग, मीठ बी चार वरांपयलीं वेगवेगळया उदकांनी भिजोवन दवरचें. हिंगाचें आनी मिठाचें उदक पिठांत घालून पीठ कालोवंचें आनीक उदक जाय पडटा तें हिंगाच्या सोपान उदक घालून ताणें कालोवंचें. पीठ घट्ट कालोवंचें. रगड्यांत दोन तीन कुलेरां तेल सारकें सगल्यांक लावंचें. पारयेकय तेल लावंचें आनी थोडें थोडें पीठ रगड्यांत घालून पारयेन धोडावंचें आनी घट्ट गुंडाळी करून दवरचें. तेला हात लावंचो. अशो दोन तीन गुंडाळयो जातल्यो.

दुसऱ्या दिसा सकाळीं परत तेल लावन एक गुंडाळी घेवन पारयेन वा मुसळान बरीऽ फातरीचेर धोडावंची. मोव जातकच हाताचेर तेल घेवन मळची. लांब ओडूंक जाय. ओडल्यार तुटना अशें जातकच पिठी जाली अशें समजुंचें. मागीर ल्हान ल्हान गुळयो करच्यो. तेल लावन लातयो करच्यो मागीर पिठांत बुडोवन मांडे करचे. एके लातयेक पीठ लावन ताजेर पीठ लायिल्ली दुसरी लाती दवरून लाटून मांडे करतात आनी मागीर कांयच लायनासतना पापड करचे. पीठ कालोवंचे पयलीं दोन पेले पीठ लावपाक काडून दवरचें. पापड सुकोवन कवळयो करच्यो.



वडयो

८ वाटयो कुंवाळयाचो कीस

२१/२ वाटयो हुड्डां दाळ

१० ग्राम शंकर छाप हींग

३ च्याचीं कुलेरां जिरें

२ च्याचीं कुलेरां मेथी

३-४ मोटीं दावलां मिरसांगे पिठो

२ मूठ सांसवां

१/२ वाटी कोथमिरे पिठो

२ च्याचीं कुलेरां हळदी पूड

मीठ

रीत : - हुड्डां दाळ सकाळीं भिजत घालची. कुंवाळो किसोवन एका पाटल्यांत ना जाल्यार चाळणींत घालून तोपावयर दवरचो म्हणटकच उदक तोपांत पडटलें. बियो काडून उडोवंच्यो. कीस उरतलो. भिजयल्ली हुड्डां दाळ रातची वांटची. ६ वरां तरी दाळ भिजूंक जाय. वांटटना ती उदक घालिनासतना वाटूंक जाय. जें थोडें उदक लागता तें कुवाळयाचें निस्तून आयलां तें घालचें. कुंवाळयाच्या चोथ्याचेर अर्दी सांसवां अशींच शिंपडचीं. फुगपाक जाय देखून.

हींग सकाळींच थोड्या उदकांत भिजत घालचो. जिरें, मेथी, सांसवां, हळदी पूड भिजोवन वांटचीं. सुकी गुळी काडची. कोथमिरेची बारीक पूड करची. जिरें, मेथी, हळदी पूड आनी अर्दी सांसवां हांची गुळी आनी कोथमिरे पूड रातची हुड्डां दाळ वांटटकच तातूंत मिस्तुराद करची. हींग वांटून घालचो आनी सकाळींच कुंवाळयाचो कीस त्या पिठांत मिस्तुराद करचो. मिरसांगेचो पिठो घालचो. मीठ घालचें आनी बरेंच मिक्स जावपाखातीर कालोवंचें. रूच पळोवंची. तिखट-मीठ जाय जाल्यार आनीक घालची. पयलीं तीन दावलां मिरसांगे पिठो घालचो आनी मागीर जाय जाल्यार आनीक घालचो. पूण पीठ तिखट आनी मातशें खारटूच जावंक जाय. प्लास्टिकाचेर वतांतच ल्हानल्हान एक सारक्यो वडयो घालच्यो आनी सुकोवंच्यो. वत बरें लागूंक जाय. दोन दिसांनी त्यो आपुणूच निखळटात. मागीर तीन-चार दीस ताटांनी घालून सुकोवंच्यो आनी दब्यांत बंद करून दवरच्यो. वर्सभर तिगतात.

शाबुदाण्याचे सांडगे

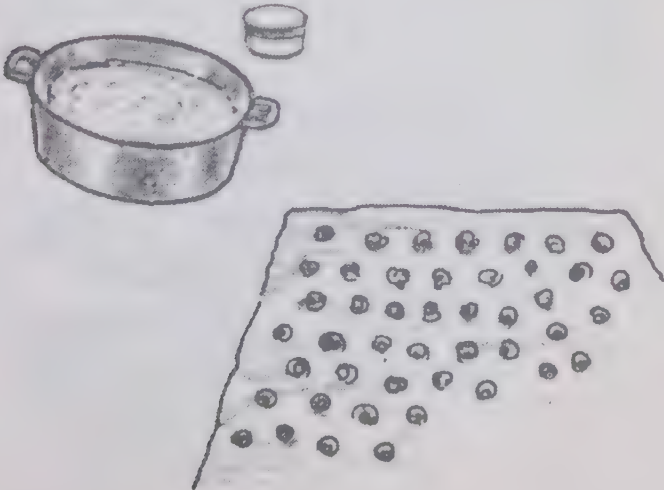
२ वाटयो शाबुदाणे　　१/२ च्याचें कुलेर मीठ　　हींग

रीत : - शाबुदाणे रातचे धुवन दवरचे. दुसऱ्या दिसा सकाळीं १० वाटयो उदक घालून मीठ घालचें. हींग रातचो भिजत घालचो आनी तें उदक घालचें. धवळून गॅसार दवरचें आनी धवळीत रावचें. बरेच शिजतकच शाबुदाणे हारशावरी दिसूंक जाय. मदीं मदीं धवे आसल्यार ते शिजोवंक जाय हारशाभाशेन जातकच गॅस बंद करचो. हून आसतनाच ल्हान आयदनांत घेवन च्याच्या कुलेरान प्लास्टिकाचेर ल्हान ल्हान वाटकुळे सांडगे घालचे आनी वताक दवरचे. दुसऱ्या दिसा सुकतकच ते ल्हवूच निरवळावंचे आनी ३-४ दीस सुकोवंचे. जाय तेन्ना थोडे थोडे तळूंक मेळटात.

तळटकच हून आसतना साकर बारीक करून वयर घालचीं. आनी हून हून खावंचे. हे सांडगे वर्सभर तिगतात.

आवड आसल्यार शाबुदाणे शिजयता आसतना थोडो मिरसांगे पिठो घाल्यार तिखट सांडगे जातात. रंगीत जाय जाल्यार थोडो खावंचो रंग घालचो.

सांडगे सुकतकच घट्ट दब्यांत बंद दवरूंक जाय.



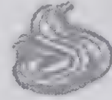
तांबड्या (गोड) कणंगांचे घोंस

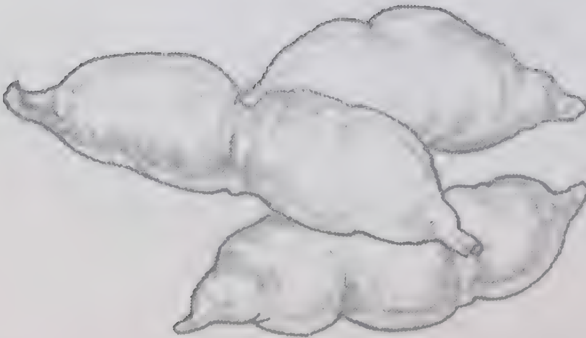
१ कील तांबडीं कणंगां   मीठ

रीत : - तांबडीं आनी धवीं अशीं गोड कणंगां मेळटात. तीं धुवन, कुकरांत उदक घालून मुळांत एक आयदन दवरून चाळणींत तीं धुयिल्लीं कणंगां दवरचीं आनी उकडचीं.

उकडटकच किसणेचेर सालून साली काडून किसोवंचीं. मुड्डून गुळो करचो. चकऱ्यांच्या दांत्यांत शेवयः चाळण घालून तांचे घोंस काडचे आनी प्लास्टिकाचेर घालून वतांत सुकोवंचे. दुसऱ्या दिसा निरवळावन आनीक ३-४ दीस सुकोवंचे आनी दब्यांत घट्ट धांकणें घालून दवरचे.

हे जाय तेन्ना तळून खावपाक जाता. ते स म्हयने तिगतात.





तांदळांचे घोंस

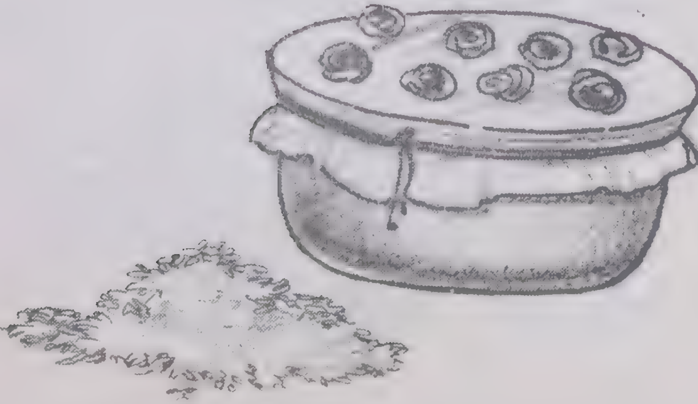
१ कील तांदूळ मीठ

रीत : - तांदूळ धुवन घरांतूच सुकोवंच्चे. बरेऽ सुकतकच ते गिरणीर दळून हाडचे. हें पीठ चाळणीन चाळचें आनी थोडें मीठ घालून कडकडीतशा उदकान कालोवंचें.

एका व्हडल्याशा मोट्या तोंडाच्या तोपांत उदक भरून घेवंचें. त्या तोपाचें तोंड वाल्यान घट्ट बांदचें. शीत वाळटना बांददतात तशें बांदचें. तोप गॅसार दवरचो. उदक खतखत जातकच चकरे दांत्यांत शेवयां चाळण घालून त्या वाल्याचेर गॅसाचेर तोप आसतनाच ल्हान ल्हान घोंस घालचे. रंग असोऽ ब्राऊन सो जावन बदलतकच ते घोंस कायलाथ्यान ल्हवूल्हवू काडचे आनी वताक कपडो घालून एक एक काडून वताक घालचे आनी सुकोवंचे.

दोन-तीन दीस सुकोवन हे दब्यांत बंद करून दवरचे. वर्सभर उरतात. आवडटा जाल्यार तळटकच बारीक साकरे पिठो करून घालचो.

हे घोंस पीठ कालोवन मुठल्यो करून कुकरांत ऊब लावनूय करतात.



शेवयो

गंवांचें बारीक पीठ तूप

रीत : - गंवाचें पीठ वाल्यार झारून तें घट्ट कालोवन एक वरभर दवरचें.

मागीर तें फातरीचेर बरेंऽ धोडावंचें. उदक थोडें थोडें लावन धोडावन मोव करचें. ताज्यो बारीक लोळयो करून तुपावास लावन वाल्यान धांपून दवरच्यो.

एक एक लोळी घेवन, तूप लावन दोन चिमटयांनी धरून शेवयो बारीक करच्यो. तशेंच एक शेंवयांचो दांतो येता ताजेर केल्यार बेगीन जाता. ताटांत घालून वताक दवरच्यो. २-३ दीस सुकूंक जाय. मागीर दब्यांत भरून दवरच्यो. जाय तेन्ना थोडयो थोडयो काडून सांजो करपाक जाता.



आंबल्यांचें गोड लोणचें

२ वाट्यो करेल आंब्यांच्यो फोडी	१ च्याचें कुलेर सांसवां
४ वाटयो गोड	१ च्याचें कुलेर तिखट
१० हरव्यो मिरसांगो	१ मेजावयलें कुलेर तेल
हींग शंकर छाप	मीठ

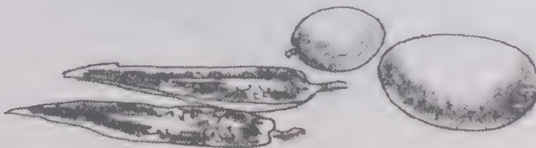
रीत : - करेल आंबे ना जाल्यार कसलेय तरणे पाचवी साल आशिल्ले आंबे तासून तांच्यो अर्द्या इंचाच्यो फोडी करच्यो. गोड तासून (किसोवन) घेवंचें. मिरसांगो उब्यो चिरून तांचे कुडके करचे. एका आयदनांत तें तापोवन तातूंत सासवां सुकींच फुरफुरावन पिठो करून दवरचीं. एका व्हडशाच आयदनांत तेल घालून तापोवंचें. तातूंत मिरसांगेचे कुडके घालून तळसुंचे. हींग धोडावन घालचो आनी परतुंचो. हींग धोडावन घालचो आनी परतुंचो. हीं फुलतकच उदक घालचें. गोड घालचें. मीठ घालचें. सांसवां पिठो घालचो आनी शिजोवंचें.

गोड खिरतकच आंब्याच्यो फोडी घालच्यो आनी खूब शिजोवंच्यो. सुक्या मिरसांगांचो पिठो (तिखट) जाय जाल्यार घालचो. शिजयतना धांपिना जाल्यार जाता.

आंब्याचे कुडके धवे दिसतात जाल्यार आनीक थोडें उदक घाल्यार जाता. दाटशेंच जातकच सकयल काडचें. थंड जातकच दब्यांत घालून दवरचें.

तिखट चड जाय जाल्यार हरव्यो मिरसांगो चड घालच्यो. ना जाल्यार सुक्या मिरसांगांचो पिठो घालचो. आंबल्यांच्यो फोडी करतकच थोडें मीठ लावन दवरल्यार अर्द वरान फोडी वातडशो जातात. आवडटा जाल्यार तशें करचें.

लोणचें दाटशेंच मेल करचें. अशेंच आंबाड्यांचें, राज आंवाळयांचें, सुक्या आंबल्यांचें करतात. सुक्यो आंबल्यो म्हळयार आंबे तासून कुडके करून सुकोवन दवरतात त्यो.



अनसाचो हालवो (बुकाद)

२ मोर्टी अनसां — ७-८ वेलदोडे

११/२ वाटी साकर

रीत : - अनसाचे कुडके करून ताज्यो मदल्यो शिरो काड्न तें किसचें. किसयतना सालीचे कुडके पडूंक दिवंक जायना. घट्ट कुस आसल्यार पुसून काड्न उडोवंचें. कीस वाटयेन मेजचो.

एका दाटशाच मुळाच्या कलयच्या आयदनांत हो कीस घालून आयदन गॅसार दवरून धवळीत रावचें. ताजें उदक सुकून गुळो जाता. मागीर तातूंत साकर घालची. अनस चड आंबट आसल्यार साकर चड वता. म्हणून अनस बरेंऽ पिकतकच हालवो करूंक जाय.

साकर विरतासर परतीत रावचें. साकरेचो पांख एके तारी परस उणो जातकच वेलदोडे घालचे आनी सकयल काडचें. थंड जातकच विद्रांनी घालून बंद करून दवरचो.



आंब्यांचो हालवो

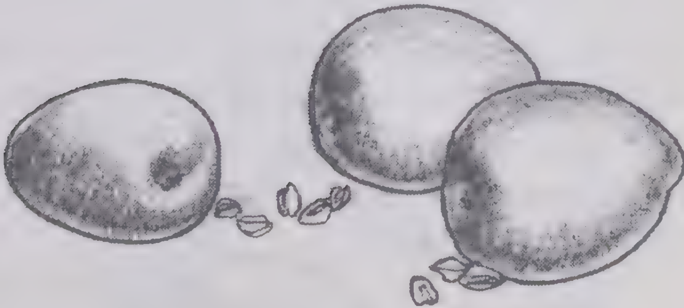
१२ मोसराद मध्यम आंबे १०-१२ वेळच्यो

१ कील साकर

रीत : - आंबे बरेच पिकतकच रोस काडचो. परत हातांनी पिळून मर्दी सुतां आसल्यार काडून उडोवंचीं. दाटशोच मुळाच्या आयदनांत हो रोस घालून गॅसार दवरून धवळीत रावचें. हो रोस सुकत येतकच दाटसोच गुळो कसो जाता. दाटसोच जातकच तातूंत साकर घालची. वेळचेचो पिठो करून घालचो आनी घोंटीत रावचें. गॅस चड मोटो करूंक जायना. ना जाल्यार पोंदाक करपता. धवळीत रावचें.

घट्टसोच जातकच म्हळयार तोपाचे कडेक साकर घटशी जाता तेन्ना जालो अशें समजुपाचें. तेन्ना सकयल काडून थंड जातकच दब्यांत ना जाल्यार कांचेचे भरणेंत भरून घट्ट धांपण लावन दवरचो.

हो चपाते वांगडा खावपा इतलो पातळ दवरचो. चपाती, पाव हांचे वांगडा खावपाक हो आनी अनसा हालवो बरे जातात.



नेवऱ्यो (तीखशो)

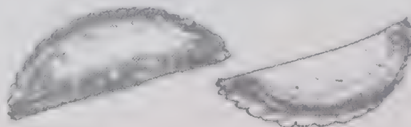
६ वाटयो सुकी सोय	२ मेजावयलीं कुलेरां मिरसांगे पिठो
२ वाटयो बारीक रवो	१ च्याचें कुलेर हळदी पिठो
२ वाटयो भिकणां पिठो	१/२ वाटी तीळ
६ वाटयो साकर	हींग शंकर छाप
३ वाटयो गंवांचें पीठ	२ वाटयो मैदा, तूप (तेल), मीठ.

रीत : - नाल्ल कांतून सोय वताक पेपराचेर घालून सुकोवंची. सुकतकच ती हातान बारीक करची. मोटे चाळणींत घालून मोटे मोटे कुडके आसल्यार काडून उडोवंचे. ही सोय वाटयेन मेजची. बारीक रवो तुपान मंद गॅसाचेर भाजून तांबूस करचो. सोय बारीक केल्या ती मातशी भाजून तांबूस करची. चड भाजची न्हय.

मोसमी भिकणां भाजून मिक्सरान पिठो करचो आनी रव्यांत घालचो. सोय, साकर घालची. तीळ फुरफुरावन घालचे. मिरसांगे पिठो, हळदी पिठो आनी हींग धोडावन बारीक पिठो करून घालचो. बारीक मीठ घालचें. आनी सगळें बरें मिक्स करचें. रूच पळोवंची. तिखट-मीठ आनीक जाय जाल्यार घालचें. तिखटसाण उणी जाय जाल्यार तिखट थोडें घाल्यार जाता. हें सारण तयार जालें.

मैदा पीठ २ वाटयो जाल्यार गंवांचें पीठ ३ वाटयो अशा प्रमाणांत घेवन मिक्स करचें. एक दावलभर तूप घालचें. थोडें मीठ घालचें आनी उदकान घट्टशेंच कालोवन अर्दवर तरी दवरचें. मागीर मस्तून बरेंऽ मोव करचें. ताज्यो ल्हान ल्हान गुळयो करून पातळ फुलक्यां भाशेन लाटच्यो मदीं घडयेचेर सारण मोटें कुलेरभर घालचें. फुलक्याचे धडेर उदक लावंचें आनी नेवरी दोडची. बोटांनी सारकी चेपची. चिञ्यान कापची.

तेल कायलींत तापोवन तातूंत मंद गॅसाचेर त्यो तांबूस तळून काडच्यो. हून हून धांपून दवरच्यो.



नेवऱ्यो (तीळ, तांदळा पिठाच्यो)

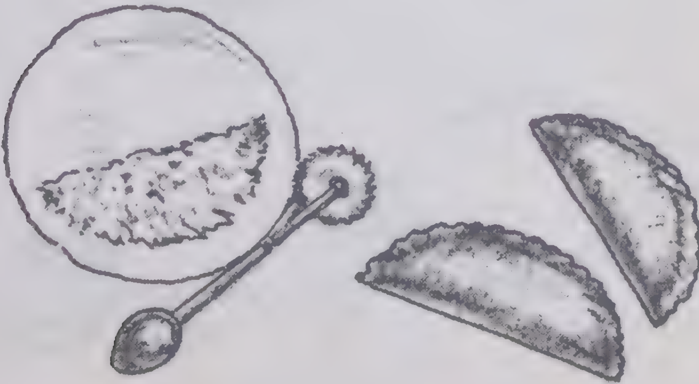
१ कील तांदूळ	१ १/२ वाटी सोय	१/४ कील तीळ
१०-१२ वेलदोडे	३/४ कील गोड	

रीत : - तांदूळ नवो घेवंचो. बरोऽ धुवन घरांतूच कागदाचेर पातळावन सुकोवंचो. तीळ भाजून ताजें धोडावन पीठ करचें. तीळ भाजप म्हळयार गरम तव्यार घालून फुरफुरावप. ते काळे जावंक फावोनात.

गोड किसोवन घेवंचें. तिळांची पूड, गोड, सोय, वेळची हें सगलें एकेकडेन मळून घेवंचें. हें सारण कुशीक दवरचें.

जितल्यो वाटयो तांदळांचें पीठ घेता तितल्योच वाटयो उदक घेवन तें गॅसार दवरून खतखतावंचें. खतखतो येतकच तांदळांचें पीठ तातूंत घालचें आनी धवळचें. सकयल काडचें. पीठ थंड जातकच मळून घेवन ताज्यो ल्हान ल्हान गुळयो करच्यो. रोटी लाटची. मदीं थोडें सारण घालून नेवरी करची. अशो नेवऱ्यो करून कुकरांत चाळण दवरून ताजेर नेवऱ्यो उकडच्यो.

कुकराच्या मुळाक उदक घालूंक जाय आनी किदेंय आयदन दवरून ताजे वयर चाळण दवरूंक जाय. हून हून खावंक बऱ्यो लागतात.



खाजराचो हालवो

१ वाटी लोणी

३ वाटयो दूद

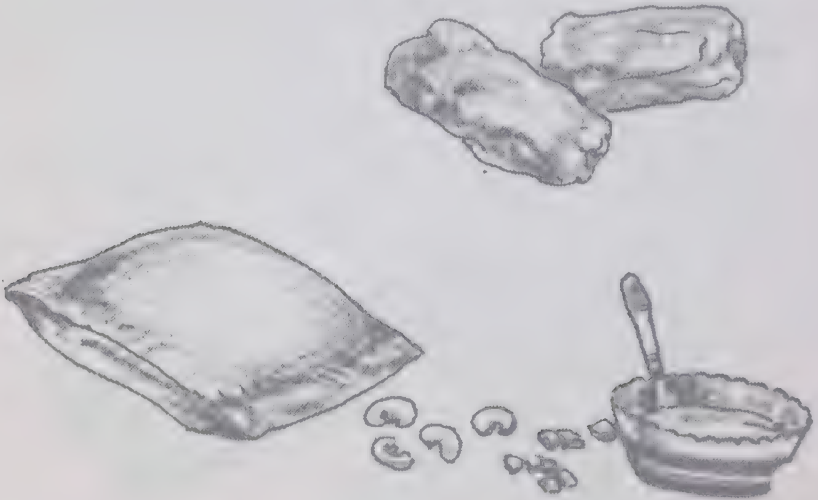
पाऊण वाटी बियां कुडके

१ वाटी साकर

१ वाटी खाजरा कुडके

रीत : - लोणी हून करून रोखडेच खाजराचे बारीक कुडके करून पयलीं दोन वरां लोणयांत भिजत दवरचे. दूद आनी साकर गॅसार दवरून धवळीत रावचें. तें दाटशेंच जातकच तातूंत खाजूर हातान बरोच मुड्डून घालचो. धवळीत रावचें. जावंच्या वेळार तूप सुटून कुशीक येता. तेन्ना तें येता येता तशें काडून दवरचें. धवळीत रावचें. पोंदाक लागूंक जायना.

मागीर एका ताटांत तूप लावन तातूंत हो हालवो रकोवंचो. प्लास्टीक घेवन पातळावंचो. थापटून आपल्याक जाय तसो दाट-पातळ करचो. न्हिवतकच ताजीं कापां करचीं. हो हालवो थोडो मोव आसतनाच काडचो. घट्ट करचो न्हय. तूप सुटलें म्हणटकच हालवो जालो अशें समजुंचें.



खरवस (पोस)

२१/२ पेले चीक (ताजें दूद)

१ पेलो किसून गोड

१ पेलो नाल्लाचो रोस

१/२ पेलो दूद

५-६ वेलदोडे.

रीत : - म्हस वा गायेक पाडूक जाता तेन्ना पयल्या आनी दुसऱ्या दिसा मेळटा त्या दुदाक चीक म्हणटात. म्हशीच्या दुदाक जाल्यार १/२ पेलो दूद सदां वापरतात तें घेवन मिक्स करचें. गायच्या चिकाक दूद घालचें न्हय. चीक पयल्या दिसाचो आसल्यार पोस बरो जाता.

नाल्ल कांतून सोय वांटची आनी रोस काडचो. रोस गाळण्यार काडचो. उदक मारचें आनी दोन तिनदां पिळून रोस काडचो. असो रोस एक पेलोभर करचो. तातूंत गोड बारीक किसोवन फुगत दवरचें. थोड्या वेळान गोड हातान मुड्डून अर्द पेलो दूद घालचें. हें भरसण अडेज पेले चिकांत मिक्स करचें आनी सगलें गाळणीचेर गाळचें. मागीर वेळची पावडर घालची. सवथळशा वाटकुळया चेपट्या करंडांत पाऊण करंड भरून हें भरसण घालचें. करंड चड भरचो न्हय.

कुकराच्या मुळाक एक बुराकाचो स्टँड दवरचो आनी उदक घालचें. त्या स्टँडाचेर हो करंड दवरचो. एक बशी करंडाचेर धांपची. कुकराची शिटी काडची न्हय. अर्दवरान खरवस तयार जाता. थंड जातकच सुरयेन कापून ताजीं कापां करचीं. दुदाचो कुकर आसल्यार तातूंत घालून केल्यार जाता. हातूंत सोय वांटटना जिरें आनी हळद घालतात. आवडटा जाल्यार घालचें. हळदी पानाचो वास आवडटा जाल्यार हळदी पानां घाल्यार जाता. तशेंच नाल्लारोस घालिनासतना त्या वांट्याचें पयल्या दिसाच्या चिकाक दूद घाल्यार जाता.



शंकरपाळी

१ वाटी दूद

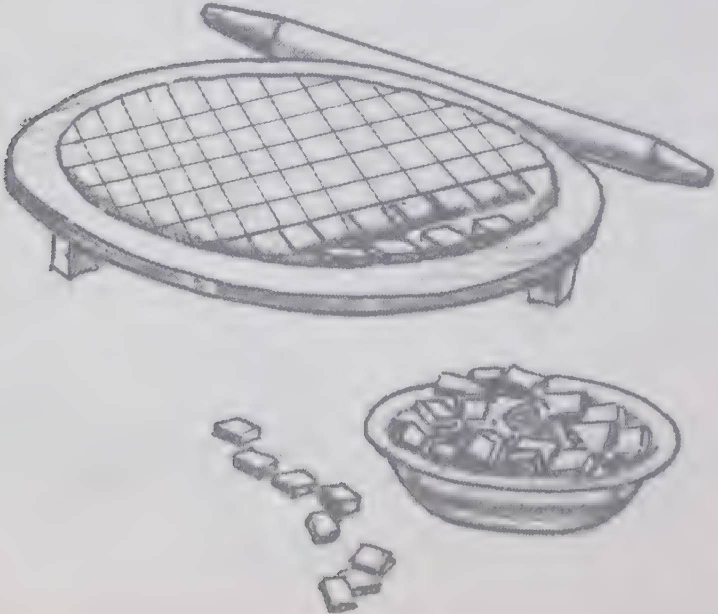
१ वाटी साकर

मीठ, तळपाक तेल वा तूप

१ वाटी तूप (तेल)

४ वाटयो मैदा वा गंवांचें पीठ

रीत : - दूद ना जाल्यार उदक घेवंचें. तातूंत साकर, तूप घालून गॅसाचेर दवरून साकर विरसर शिजोवंचें. मागीर आयदन सकयल काडून सादारण गरम आसतनाच तातूंत मैदा घालचो. मळून गुळो करून दवरचो. एक दोन वरां हो गुळो फुगपाखातीर धांपून दवरचो. मागीर मळून मोव करून घेवंचो. मोटशो गुळयो करून लाटफळयाचेर लाटून ताजे जाय तशे चवकोनी कुडके करून तुपांत तांबूस तळून काडचे. मळटना मीठ घालचें. मैदा घालतना थोडो उणो वता जाल्यार उणो घालचो. चड जाय जाल्यार आनीक थोडो घाल्यार जाता.



दुदोळी

१ वाटी कांगू तांदूळ

३ वाटयो उदक

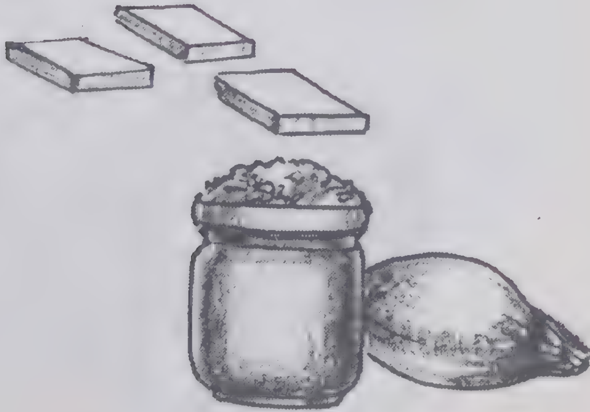
मीठ

१ नाल्ल

४ काजू बियो

१ वाटी गोड

रीत : - एक नाल्ल कांतून सोय वांटून ताजो रोस काडचो. बारीक वांटल्यार जाता. तातूंत गोड घालून खिरोवंचें. गोड मिक्स जातकच मीठ घालचें आनी गॅसार दवरून खतखतो येतकच तातूंत निवळ धुवन तांदूळ घालचे. (अर्दवर उदक काडून दवरचें) आनी मंदशा गॅसार दवरचें. उदक आटत येतकच दायेन परतुंचें. परत बंद करून दवरचें. तांदूळ शिजला जाल्यार पळोवंचें आनी सकयल काडून एका ताटांत तुपा हात सारोवन तातूंत हें शिजलां तें घालून सगल्या ताटाक थापचें. मागीर थंड जातकच ताजीं कापां करचीं.

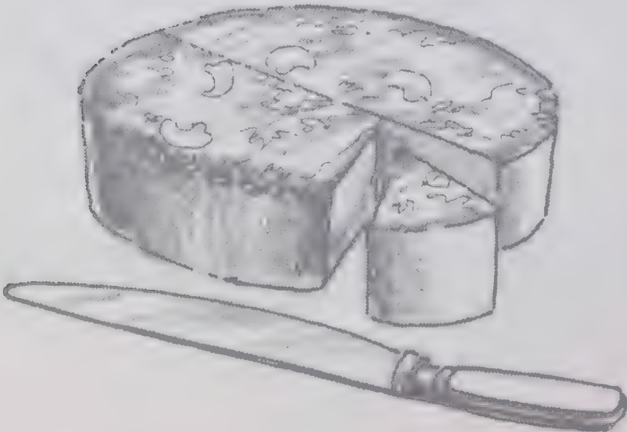


रव्याचो केक

१ वाटी बारीक रवो	३ मेजावयलीं कुलेरां तूप
१ वाटी साकर	१/२ च्याचें कुलेर खावंचो सोद
११/२ वाटी गोड धंय	वनिला इसॅन्स
३/४ वाटी दूद	४-५ काजूबियो, खिसमीस

रीत : - साकरी पिठो करचो, धंय, दूद, साकर धवळून घोटून घेवंची. अर्दे तूप, वनिला इसॅन्स घालचें. सोद घालचें. रवो घालचो. हें सगलें बरेंऽऽ फेंसचें.

उरलां तें तूप एका उथळ केक करपाच्या आयदनाक लावंचें. थोडें मैदा पीठ वयर फाफुडचें आनी तातूंत हें मिक्स केलां तें सगलें घालचें. वयर काजू बियांचे कुडके आनी खिसमीस पयस पयस अशे लावंचे. ओवनांत अर्दवर दवरून पळोवंचें. कुशीक तांबूस जावन सुटलो जाल्यार केक जालो. थंड जातकच एका ताटांत परतून घेवंचो आनी जाय तसो कापचो.



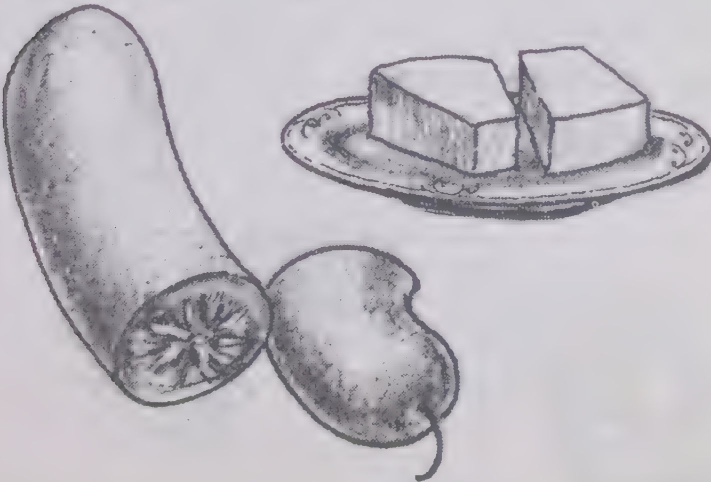
तवसळी

४ वाटयो किशिल्लें तवशें	२ वाटयो किशिल्लें गोड
२ वाटयो तांदळांचो रवो	१ वळें नाल्लाचें
४ मोटीं कुलेरां घरावें तूप	५ काजू बियो, मीठ

रीत : - तांदूळ धुवन घरांतूच सुकोवन ताजो रवो करचो आनी दोन वाटयोभर घेवंचो. हो रवो मातसो हून करचो (भाजून घेवंचो). तवशें घेवन ताजी साल तासची आनी किसोवन घेवंचें. तातूंत हो रवो, गोड, सोय, मीठ, काजूचे कुडके घालून मिक्स करचें. वेलदोड्यांची पूड करून घालची. अर्दवर दवरून मागीर गॅसाचेर दवरचें आनी मातशें हून करचें.

कुकरांतलें आलुमिनाचें आयदन घेवन ताका दोन कुलेरां तूप सगल्याक सारकें हातान सारोवंचें आनी हें भरसण तातूंत घालचें. वयर दोन कुलेरां तूप घालचें आनी ओवनांत दवरचें. शिजपाक पाऊण वर लागता. पूण शिजलें जाल्यार पळोवंचें.

ही तवसळी अशीच ओवनांत दवरिनासतना कुकरांत केल्यार जाता. ओवनांतली भाजिल्ले भाशेन जाता आनी कुकरांतली उकडिल्ली कशी जाता. दोनूय बऱ्यो जातात.



धोणस

२ पेले पणसाचें म्होंव	४ मेजावयलीं कुलेरां घरावें तूप
१ वाटी सोय	गोड
१ पेलो तांदळांचो रवो	मीठ

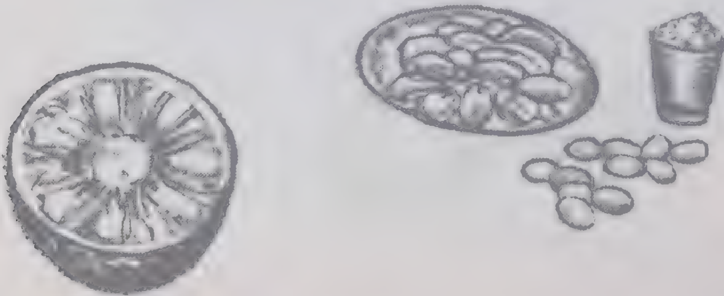
रीत : - पिक्या पणसाचे गरे काडून ते मोट्या बुराकाचे चाळणींत घालून तांचें म्होंव काडचें. म्होंव एका पेल्यान ना जाल्यार वाटयेन मेजचें. २ पेले वा २ वाटयो भरून म्होंव जाले जाल्यार १ पेलो वा १ वाटी तांदळाचो रवो घेवंचो.

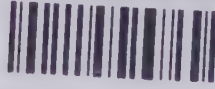
तांदळांचो रवो घेतना तांदूळ धुवन घरांतूच सुकोवन ताजो रवो करचो. तो थोडें तूप घालून भाजचो. चड भाजूंक फावोना. मातसो हुनारल्यार पुरो.

एका आयदनांत गऱ्यांचें म्होंव आनी गोड आनी हो भाजिल्लो रवो, १ वाटी सोय, मीठ घालून मिक्स करचें. गोड आनीक जाय जाल्यार रूच पळोवन घालचें. कारण एकेक पणस खूब गोड आसता.

केकाचें सवथळशें आलुमिनाचें आयदन घेवन वा बेक करपाच्या आयदनाक दोन कुलेरां तूप सगल्याक सारोवन हें सगलें एक केल्लें कालोवन, सरबरीत करून तातूंत घालचें. आयदन ओवनांत अर्दवर दवरून ओवन मोटो (High) करचो. मागीर मंद करचो (गॅस). कुशीक केकाभाशेन सुटटकच तांदळांचो रवो शिजला जाल्यार पळोवन गॅस बंद करचो. ओवन गॅसाचो आसलो जाल्यार जाता वा इलॅक्ट्रिकूय.

थंड जातकच ताटांत परतून जाय तशें कापून तुपावांगडा खावंचें. धोणसांत गोड थोडेंच घालूंक जाय. पणस चड गोड आसल्यार गोड घालिना जाल्यारूय जाता.





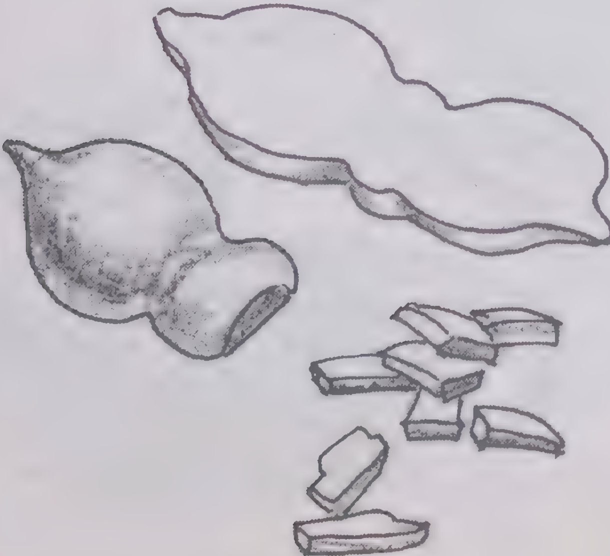
कणंगांची खीर

५-६ तांबडीं गोड कणंगां	तांदळांचें पीठ
१ नाल्ल	गोड, मीठ

रीत :- कणंगां तासून मदीं उर्बी चिरून तांचे पातळशे कुडके करचे.

नाल्ल कांतून, वांटचो. उदक मातशें मारून चाळणीचेर रोस काडचो. वेगळो दवरचो. मागीर थोडें उदक घालून परत वांटचो आनी दुसरो रोस काडून दवरचो.

दाटशाच पोंदाच्या आयदनांत थोडें उदक घालून कणगांचे कुडके शिजोवंचे. शिजतकच गोड घालचें. नाल्लाच्या दुसऱ्या रोसान कणगां बरींऽऽ शिजोवंची. तांदळाचें पीठ दोन कुलेरां घेवन खिरोवन तातूंत घालचें आनी शिजोवंचें. मीठ घालचें. नाल्लाचो उरिल्लो रोस घालचो आनी एकाच मिनटांत सकयल काडची. हाका गोड देड तें दोन वाटयो पावता. गोडसाण आवडटा ते प्रमाण गोड घालचें.



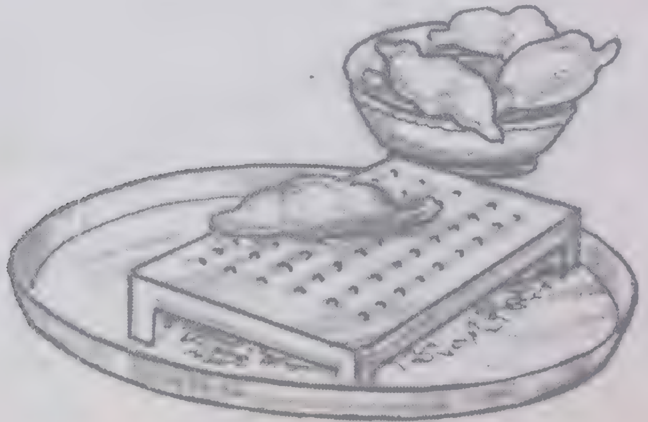
कणंगांच्यो नेवऱ्यो

४-५ कणंगां	४ काजू बियो
१ नाल्ल	१ कुलेर तीळ
५-६ मोटीं कुलेरां तूप	गोड, वेळचे पूड, मीठ

रीत : - कुकरांत उदक घालून ताजेर स्टॅण्ड दवरचो. वयर चाळण दवरची आनी कणंगां धुवन उदक घालिनासतना दवरून कुकराक तीन शिटयो काडच्यो.

नाल्ल कांतून तातूंत काजू बियांचे कुडके करून घालचे. तीळ फुलोवन घालचे. थोडें मीठ आनी वेळचे पूड घालची आनी सगळें मस्तून एक करचें. तें आयदनांत घालून गॅसार दवरून तळसुंचें आनी चून करचें.

कणंगां उकडिल्लीं तीं सोलून किसणेचेर किसोवचीं आनी हातान मस्तून ताजो गुळो करचो. ल्हान ल्हान गुळयो करून घेवंच्यो. लाटफळयाचेर प्लास्टीक दवरून तेल लावन ताजेर एक एक गुळी घेवन थापची आनी पुरी कशी करची. मदीं चून घालून नेवरे भाशेन दोडची. तव्यार तूप घालून ताजेर नेवऱ्यो घालच्यो आनी दोनूय वटांनी तांबूस जायसर भाजच्यो. हून हून खावंच्यो.

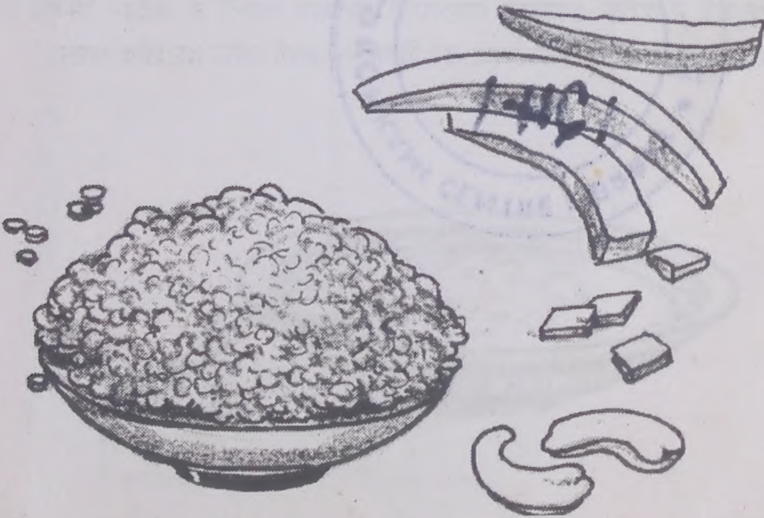


मणगणें

१ वाटी चण्यां दाळ	वेळची, गोड, मीठ
१ नाल्ल	२ मेजावयलीं कुलेरां तांदळां पीठ
५-६ काजू बियो	४-५ कातले कुडके

रीत : - चण्यांची दाळ धुवन निवळ करची आनी उदकांत घालून वरभर दवरची. गॅसार उदक दवरून खतखतो येतकच ही दाळ तातूंत घालची. दाळ सामकी मोव शिजोवंची. बरीच शिजतकच तातूंत गोड घालचें. नाल्ल कांतून, मातशें उदक घालून वांटून रोस काडचो आनी वेगळो दवरचो. परत बारीक वांटून उदक घालून दुसरो रोस पिळचो आनी वेगळो दवरचो. ह्या दुसऱ्या रोसांत तांदळांची पिठी घालून बरीच खिरोवन दाळ शिजल्या तातूंत घालचीं आनी बरेंच शिजोवंचें. काजू बियां कुडके पातळ लांबशेच करून घालचे. वेळचेची पूड घालची. पयलो रोस घालून थोडो खतखतो येतकच रोखडेंच सकयल काडचें.

हें मणगणें चड पातळ करचें न्हय दाळ शिजून मोडली म्हणटकच तें आपशींच दाटशें जाता.



दुदाचो पायस (खीर)

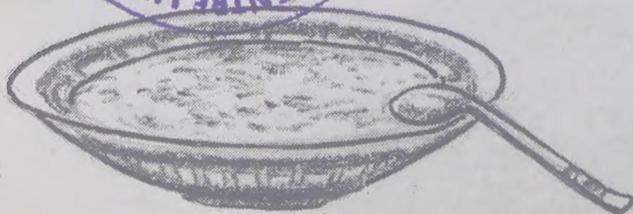
१ वाटी तांदूळ	६ वेळच्यो
४ वाटयो उदक	१ लिटर दूद
१ वाटी साकर	७-८ खिसमीस
५ बदाम	केशर, मीठ

रीत :- तांदूळ धुवन घेवंचे. एक वाटी तांदळाक ४ वाटयो उदक घालून कुकरांत शिजोवंचे. भायर काडून गॅसार दवरून शिजोवंचे.

दोन कुलेरां दूद घेवन केशर भिजोवंचो. मोडून पेजेंत घालचो. तांदूळ मोडसर शिजोवंचे. पोंदाक लागूंक दिवंक फावोना.

दूद तापोवंचें आनी आटोवन दाटशेंच करचें. बदाम उदकांत भिजोवन तांचीं पातळ तिरकस कापां करचीं. वेळचेची पूड करची.

तांदूळ शिजून [illegible] मो[illegible]टकच साकर घालची. आटलां तें दूस घालचें. बदामाचे कुडके घालचे. एक कुलेरभर तूप तापोवन तातूंत खिसमीस फुलोवन घालचे. वेळची पूड घालची आनी मीठ घालून सोरवदेंच सकयल काडचें. सकयल काडून मीठ घाल्यार बरें. खिरीक शाबुदाणे घालतले जाल्यार पयलीं ते अर्दवर भिजत दवरून तांदळांवांगडा कुकरान लायल्यार बरे दिसतात आनी खीर दाटशीच जाता.





श्रीमती पद्मा महाले ही रिवणच्या नायक घरांतली चली आनी सांखळेच्या महालेंची सून.

तिणें रांदपाचे पयले धडे तिजे सुगरण आवयकडल्यान घेतले. वाचपाची आनी बरोवपाची तिका खूब आवड.

दरेक गजाल जीव ओतून करपाची तिजी संवय. मागीर ती शिवणकाम जावं भरतकाम वा रांदप जावं. हें पुस्तक बरोवंचे पयलीं दरेक कृती तिणें स्वता करून पळयल्या आनी बरी जाता हो भुरग्यांकडल्यान पाचवो दिवो मेळटकच बरोवन काडल्यात. ताका लागून गोंयच्या पुर्वापार जेवणाचेर बरयल्लें हें पुस्तक बरेंच आसा हातूंत मातय दुबाव ना.

ISBN 81-85854-87-4